

Regulamenta a Lei no 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e a Lei no 7.889, de 23 de novembro de 1989, que dispõem sobre a fiscalização, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal e dá outras providências.

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA no uso da atribuição que lhe confere o inciso IV, do art. 84, da Constituição Federal, e tendo em vista o que dispõem a Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950 e a Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, DECRETA:

TÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES E DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

Art. 1º Este Decreto aprova o Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal o qual disciplina a fiscalização, a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal, instituídas pela Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e pela Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989.

§ 1º As atividades previstas no **caput**, de competência da União, serão executadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

§ 2º As atividades previstas no **caput** devem observar as competências e as normas relacionadas ao Sistema Nacional de Vigilância Sanitária – SNVS.

§ 3º Este Decreto e as normas que o complementam orientar-se-ão pelos critérios constitucionais do respeito ao federalismo, da promoção das microempresas e das empresas de pequeno porte, do desenvolvimento científico e da inovação tecnológica, do respeito ao direito internacional, aos tratados pactuados pela República Federativa do Brasil, acordos bilaterais e multilaterais de equivalência, entre outros princípios constitucionais, e terá por objetivo a racionalização, a simplificação e a virtualização de processos e procedimentos à luz do estado da arte da ciência.

CAPÍTULO II

DO ÂMBITO DE ATUAÇÃO

Art. 2º A inspeção e a fiscalização a que se refere este Decreto é competência do Serviço de Inspeção Federal (SIF) vinculado ao Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal - DIPOA, da Secretaria de Defesa Agropecuária (SDA), do MAPA, sempre que se tratar de estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam o comércio interestadual ou internacional.

§ 1º A inspeção e a fiscalização do DIPOA se estende às casas atacadistas que recebem e armazenam produtos de origem animal, em caráter supletivo às atividades de fiscalização sanitária local conforme estabelecido na Lei 7.889, de 1989, e tem por objetivo reinspecionar produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional.

§ 2º A inspeção e a fiscalização nos estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual, poderão ser executadas pelos serviços de inspeção dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, desde que haja reconhecimento da equivalência dos respectivos serviços junto ao MAPA conforme disposto na legislação específica do Sistema Unificado de Atenção Sanidade Agropecuária, estabelecido pela Lei nº 8.171, de 17 de janeiro de 1991.

Art. 3º A inspeção e a fiscalização industrial e sanitária em estabelecimentos de produtos de origem animal que fazem comércio municipal e intermunicipal serão regidas por este Decreto, quando os Estados, o Distrito Federal e os Municípios não dispuserem de legislação própria.

Art. 4º Só podem realizar comércio internacional os estabelecimentos de produtos de origem animal que funcionam sob SIF.

Art. 5º Ficam sujeitos à inspeção e à fiscalização previstas neste Decreto os animais destinados ao abate, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados e os produtos de abelhas e seus derivados, comestíveis e não comestíveis, adicionados ou não de produtos vegetais.

Parágrafo único. A inspeção e a fiscalização a que se refere este artigo abrangem, sob o ponto de vista industrial e sanitário, a inspeção **ante mortem** e **post mortem** dos animais, a recepção, a manipulação, o beneficiamento, a industrialização, o fracionamento, a conservação, o acondicionamento, a embalagem, a rotulagem, o armazenamento, a expedição e o trânsito de quaisquer matérias-primas e produtos de origem animal.

Art. 6º A inspeção e fiscalização de que trata este Decreto será realizada:

I - nas propriedades rurais fornecedoras de matérias-primas destinadas à manipulação ou ao processamento de produtos de origem animal;

II - nos estabelecimentos que recebam as diferentes espécies de animais previstas neste Decreto, para abate ou industrialização;

III - nos estabelecimentos que recebam o pescado para manipulação, distribuição ou industrialização;

IV - nos estabelecimentos que produzam e recebam ovos para distribuição ou industrialização;

V - nos estabelecimentos que recebam o leite e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VI - nos estabelecimentos que extraiam ou recebam produtos de abelhas e seus derivados para beneficiamento ou industrialização;

VII - nos estabelecimentos que recebam, manipulem, armazenem, conservem, acondicionem ou expeçam matérias-primas e produtos de origem animal comestíveis e não comestíveis, procedentes de estabelecimentos registrados ou relacionados; e

VIII - nos portos, aeroportos, postos de fronteira, aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação.

Art. 7º A execução da inspeção e da fiscalização pelo DIPOA isenta o estabelecimento de qualquer outra fiscalização industrial ou sanitária federal, estadual ou municipal, para produtos de origem animal.

Art. 8º Entende-se por estabelecimento de produtos de origem animal, sob Inspeção Federal, para efeitos deste Decreto, qualquer instalação industrial na qual são abatidos ou industrializados animais produtores de carnes, bem como onde são obtidos, recebidos, manipulados, beneficiados, industrializados, fracionados, conservados, armazenados, acondicionados, embalados, rotulados ou expedidos, com finalidade industrial ou comercial, a carne e seus derivados, o pescado e seus derivados, os ovos e seus derivados, o leite e seus derivados ou os produtos de abelhas e seus derivados incluindo os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal conforme Decreto 5.741 de 30 de março de 2006.

Art. 9º Para fins deste Decreto, são adotados os seguintes conceitos:

I - análise de autocontrole: análise efetuada pelo estabelecimento para controle de processo e monitoramento da conformidade das matérias-primas, dos ingredientes, dos insumos e dos produtos;

II - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC: sistema que identifica, avalia e controla perigos que são significativos para a inocuidade dos produtos de origem animal;

III - análise fiscal: análise efetuada pela Rede Nacional de Laboratórios Agropecuários ou pela autoridade sanitária competente, em amostras coletadas pelos servidores do MAPA;

IV - análise pericial: análise laboratorial realizada a partir da amostra oficial de contraprova, quando o resultado da amostra de fiscalização for contestado por uma das partes envolvidas, para assegurar amplo direito de defesa ao interessado, quando pertinente;

V - animais exóticos: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna exótica, criados em cativeiro, cuja distribuição geográfica não inclui o território brasileiro, àquelas introduzidas pelo homem, inclusive domésticas, em estado asselvajado, e também àquelas que tenham sido introduzidas fora das fronteiras brasileiras e das suas águas jurisdicionais e que tenham entrado em território brasileiro;

VI - animais silvestres: todos aqueles pertencentes às espécies da fauna silvestre, nativa, migratória e quaisquer outras aquáticas ou terrestres, cujo ciclo de vida ocorra, no todo ou em parte, dentro dos limites do território brasileiro ou das águas jurisdicionais brasileiras;

VII - Boas Práticas de Fabricação - BPF: condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, identidade, qualidade e a integridade dos produtos de origem animal;

VIII - desinfecção: procedimento que consiste na eliminação de agentes infecciosos por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos;

IX - equivalência de serviços de inspeção: condição na qual as medidas de inspeção e fiscalização higiênico-sanitária e tecnológica aplicadas por diferentes serviços de inspeção permitem alcançar os mesmos objetivos de inspeção, fiscalização, inocuidade e qualidade dos produtos, conforme previsto no Decreto 5.741, de 2006;

X – espécies de açougue: são os bovídeos, eqüídeos, suídeos, ovinos, caprinos, lagomorfos e aves domésticas, bem como os animais silvestres criados em cativeiro, abatidos em estabelecimentos sob inspeção veterinária.

XI - higienização: procedimento que consiste na execução de duas etapas distintas, limpeza e sanitização;

XII - limpeza: remoção física de resíduos orgânicos, inorgânicos ou de outro material indesejável, das superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios;

XIII - sanitização: aplicação de agentes químicos aprovados pelo órgão regulador da saúde ou de métodos físicos nas superfícies das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, posteriormente aos procedimentos de limpeza, visando assegurar nível de higiene microbiologicamente aceitável;

XIV - padrão de identidade: conjunto de parâmetros que permitem identificar um produto de origem animal quanto à sua natureza, à sua característica sensorial, à sua composição, ao seu tipo de processamento e ao seu modo de apresentação, a serem fixados por meio de Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade;

XV - Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento evita a contaminação direta ou cruzada do produto, preservando sua qualidade e integridade, por meio da higiene, antes, durante e depois das operações;

XVI - programas de autocontrole: programas desenvolvidos, procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados, monitorados e verificados pelo estabelecimento, visando assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos seus produtos, que incluem, mas não se limitam, aos programas de pré-requisitos, BPF, PPHO e APPCC ou programas equivalentes reconhecidos pelo DIPOA;

XVII - qualidade: conjunto de parâmetros que permite caracterizar as especificações de um produto de origem animal em relação a um padrão desejável ou definido, quanto aos seus fatores intrínsecos e extrínsecos, higiênico-sanitários e tecnológicos;

XVIII - rastreabilidade: é a capacidade de identificar a origem e seguir a movimentação de um produto de origem animal durante as etapas de produção, distribuição e comercialização, bem como das matérias-primas, dos ingredientes e dos insumos utilizados em sua fabricação;

XIX - Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade - RTIQ: ato normativo, com o objetivo de fixar a identidade e as características mínimas de qualidade a que os produtos de origem animal devem atender; e

XX - inovação tecnológica: qualquer equipamento, substância, método, processo ou procedimento novo, ou já existente, mas utilizado de forma inovadora para fabricação de produtos de origem animal.

Art. 10. A inspeção federal será instalada em caráter permanente nos estabelecimentos de carnes e derivados que abatem as diferentes espécies de açougue e de caça.

§ 1º No caso de répteis e anfíbios, a inspeção e fiscalização será realizada em caráter permanente apenas durante as operações de abate.

§ 2º Nos demais estabelecimentos previstos neste Decreto, a Inspeção Federal será instalada em caráter periódico sendo a frequência de inspeção e fiscalização estabelecida em normas complementares.

Art. 11. A inspeção e fiscalização industrial e sanitária de produtos de origem animal abrange os seguintes procedimentos:

I – inspeção **ante mortem** e **post mortem** das diferentes espécies animais;

II - verificação das condições higiênico-sanitárias das instalações, dos equipamentos e do funcionamento dos estabelecimentos;

III - verificação da prática de higiene e dos hábitos higiênicos pelos manipuladores de alimentos;

IV - verificação dos programas de autocontrole dos estabelecimentos;

V - verificação da rotulagem e dos processos tecnológicos dos produtos de origem animal quanto ao atendimento da legislação específica;

VI - coleta de amostras para análises fiscais e a avaliação dos resultados de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a verificação da conformidade dos processos de produção e produtos de origem animal, podendo abranger também aqueles existentes nos mercados de consumo;

VII - avaliação das informações inerentes à produção primária com implicações na saúde animal e, na saúde pública ou que façam parte de acordos internacionais com os países importadores;

VIII - avaliação do bem-estar dos animais destinados ao abate;

IX - verificação da água de abastecimento;

X - fases de obtenção, recebimento, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, armazenagem, acondicionamento, embalagem, rotulagem, expedição e transporte, de todos os produtos, comestíveis e não comestíveis, e suas matérias primas, adicionados ou não de vegetais;

XI - classificação de produtos e derivados, de acordo com os tipos e padrões fixados em legislação específica ou fórmulas registradas;

XII - verificação das matérias primas e produtos em trânsito nos portos, nos aeroportos, nos postos de fronteira, nas aduanas especiais e nos recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação;

XIII - verificação dos meios de transporte de animais vivos e produtos derivados e suas matérias primas, destinados à alimentação humana;

XIV - controle de resíduos e contaminantes em produtos de origem animal;

XV- controles de rastreabilidade dos animais, das matérias-primas, dos insumos, dos ingredientes e dos produtos ao longo da cadeia produtiva;

XVI - certificação sanitária dos produtos de origem animal; e

XVII - outros procedimentos de inspeção, sempre que recomendarem a prática e o desenvolvimento da indústria de produtos de origem animal.

Art. 12. Os procedimentos de inspeção e de fiscalização poderão ser alterados pelo DIPOA, mediante a aplicação da análise de risco de acordo com o estado da arte da ciência, envolvendo, no que couber, toda a cadeia produtiva, segundo os preceitos instituídos e universalizados visando à segurança alimentar.

Art. 13. A inspeção e a fiscalização, previstas neste Decreto, são de atribuição do Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária, do Agente de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e dos demais cargos efetivos de atividades técnicas de fiscalização agropecuária, respeitadas as devidas competências.

Art. 14. Os servidores incumbidos da execução deste Decreto devem possuir carteira de identidade funcional fornecida pelo MAPA.

§ 1º Os servidores a que se refere este artigo, no exercício de suas funções, devem exibir a carteira funcional para se identificarem.

§ 2º Os servidores do MAPA, devidamente identificados, no exercício de suas funções, terão livre acesso ao estabelecimentos previstos no art. 4º.

§ 3º O servidor poderá solicitar o auxílio da autoridade policial, nos casos de risco à sua integridade física, de impedimento ou de embaraço ao desempenho de suas atividades.

Art. 15. A simples designação *produto* ou *derivado* significa, para efeito deste Decreto, que se trata de produto ou matéria-prima de origem animal.

TÍTULO II

DA CLASSIFICAÇÃO GERAL

Art. 16. Os estabelecimentos de produtos de origem animal que realizam comércio interestadual e internacional, sob Inspeção Federal, são classificados em:

I - de carnes e derivados;

II - de pescado e derivados;

III - de ovos e seus derivados;

IV - de leite e derivados;

V - de produtos de abelhas e derivados;

VI - de armazenagem; e

VII - de produtos não comestíveis.

CAPÍTULO I

DOS ESTABELECIMENTOS DE CARNES E DERIVADOS

Art. 17. Os estabelecimentos de carnes e derivados são classificados em:

I - Abatedouro Frigorífico; e

II - Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos.

§ 1º Entende-se por Abatedouro Frigorífico o estabelecimento destinado ao abate dos animais produtores de carne, à recepção, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos oriundos do abate, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 2º Entende-se por Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos o estabelecimento destinado à recepção, à manipulação, à acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de carne e produtos cárneos, podendo realizar industrialização de produtos comestíveis, e o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

Art. 18. A fabricação de gelatina e produtos colagênicos será realizada nos estabelecimentos classificados como Unidade de Beneficiamento de Carne e Produtos Cárneos.

Parágrafo único. O processamento de peles para a obtenção de matérias-primas na fabricação destes produtos será realizada na Unidade de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis, de que trata o § 1º do art. 24 deste Decreto.

CAPÍTULO II

DOS ESTABELECIMENTOS DE PESCADO E DERIVADOS

Art. 19. Os estabelecimentos de pescado e derivados são classificados em:

I - Barco-fábrica;

II - Abatedouro Frigorífico de Pescado;

III - Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado; e

IV - Estação Depuradora de Moluscos Bivalves.

§ 1º Entende-se por Barco-fábrica a embarcação de pesca destinada à captura ou recepção, à lavagem, à manipulação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de pescado e produtos de pescado, dotado de instalações de frio industrial, podendo realizar a industrialização de

produtos comestíveis, assim como o recebimento, a manipulação, a industrialização, o acondicionamento, a rotulagem, a armazenagem e a expedição de produtos não comestíveis.

§ 2º Entende-se por Abatedouro Frigorífico de Pescado o estabelecimento destinado ao abate de pescado, recepção, lavagem, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição dos produtos oriundos do abate, podendo realizar recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos comestíveis e não comestíveis.

§ 3º Entende-se por Unidade de Beneficiamento de Pescado e Produtos de Pescado o estabelecimento destinado à recepção, lavagem do pescado recebido da produção primária, manipulação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de pescado e produtos de pescado, podendo realizar também sua industrialização, assim como o recebimento, manipulação, industrialização, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de produtos não comestíveis.

§ 4º Entende-se por Estação Depuradora de Moluscos Bivalves o estabelecimento destinado à recepção, à depuração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de moluscos bivalves.

CAPÍTULO III

DOS ESTABELECIMENTOS DE OVOS E SEUS DERIVADOS

Art. 20. Os estabelecimentos de ovos são classificados em:

I - Granja Avícola; e

II - Unidade de Beneficiamento de Ovos e seus Derivados.

§ 1º Entende-se por Granja Avícola o estabelecimento destinado à produção, à ovoscopia, à classificação, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos oriundos, exclusivamente, de produção própria destinado à comercialização direta.

§ 2º Será permitida à Granja Avícola a comercialização de ovos para a Unidade de Beneficiamento de Ovos e seus Derivados.

§ 3º Entende-se por Unidade de Beneficiamento de Ovos e seus Derivados o estabelecimento destinado à produção, à recepção, à ovoscopia, à classificação, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de ovos ou de seus derivados.

§ 4º Será facultada a classificação de ovos quando a Unidade de Beneficiamento de Ovos e seus Derivados receber ovos já classificados;

§ 5º Se a Unidade de Beneficiamento de Ovos e seus Derivados destinar-se exclusivamente à expedição de ovos, poderá ser dispensada a exigência de instalações para a industrialização de ovos.

CAPÍTULO IV

DOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS

Art. 21. Os estabelecimentos de leite e derivados são classificados em:

- I - Granja Leiteira;
- II - Posto de Refrigeração;
- III - Usina de Beneficiamento;
- IV - Fábrica de Laticínios; e
- V - Queijaria.

§ 1º Entende-se por Granja Leiteira o estabelecimento destinado à produção, ao pré-beneficiamento, ao beneficiamento, ao envase, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição de leite para o consumo humano direto, podendo também elaborar derivados lácteos a partir de leite exclusivo de sua produção, envolvendo as etapas de pré-beneficiamento, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, ralação, fracionamento, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição.

§ 2º Entende-se por Posto de Refrigeração o estabelecimento intermediário entre as propriedades rurais e as Usinas de Beneficiamento ou Fábricas de Laticínios, destinado à seleção, à recepção, à mensuração de peso ou volume, à filtração, à refrigeração, ao acondicionamento e à expedição de leite cru, podendo realizar a etapa de estocagem temporária do leite até sua expedição.

§ 3º Entende-se por Usina de Beneficiamento o estabelecimento destinado à recepção, pré-beneficiamento, beneficiamento, envase, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de leite para o consumo humano direto, podendo realizar, a transferência, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 4º Entende-se por Fábrica de Laticínios o estabelecimento, destinado à fabricação de derivados lácteos, envolvendo as etapas de recepção de leite e derivados, transferência, refrigeração, beneficiamento, manipulação, fabricação, maturação, fracionamento, ralação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição de derivados lácteos, sendo também permitida a expedição de leite fluido a granel de uso industrial.

§ 5º Entende-se por Queijaria o estabelecimento localizado em propriedade rural destinado à fabricação de queijos tradicionais com características específicas, elaborados exclusivamente com leite de sua própria produção, envolvendo as etapas de fabricação, maturação, acondicionamento, rotulagem, armazenagem e expedição, devendo encaminhar o produto a uma Fábrica de Laticínios ou Usina de Beneficiamento, caso não realize o processamento completo do queijo.

CAPÍTULO V

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 22. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados são classificados em:

- I - Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas; e
- II- Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados.

§ 1º Entende-se por Unidade de Extração e Beneficiamento de Produtos de Abelhas o estabelecimento destinado ao recebimento de matéria-prima de produtores rurais, à extração, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição dos produtos de abelhas, podendo realizar o beneficiamento e o fracionamento.

§ 2º Entende-se por Entrepasto de Beneficiamento de Produtos de Abelhas e Derivados o estabelecimento destinado à recepção, à classificação, ao beneficiamento, à industrialização, ao acondicionamento, à rotulagem, à armazenagem e à expedição, de produtos e matérias-primas pré-beneficiadas provenientes de outros estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados, podendo realizar também a extração de matérias-primas recebidas de produtores rurais.

§ 3º Permite-se a recepção de matéria prima previamente extraída pelo produtor rural, desde que atendido ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

CAPÍTULO VI

DOS ESTABELECIMENTOS DE ARMAZENAGEM

Art. 23. Os estabelecimentos de armazenagem são classificados em:

I - Entrepasto de Produtos de Origem Animal; e

II - Casa Atacadista.

§ 1º Entende-se por Entrepasto de Produtos de Origem Animal o estabelecimento destinado exclusivamente à recepção, armazenagem e expedição de produtos de origem animal comestíveis ou não comestíveis que necessitem ou não de conservação pelo emprego de frio industrial, dotado de instalações específicas para realização de reinspeção.

§ 2º Entende-se por Casa Atacadista, o estabelecimento registrado no órgão regulador da saúde que recebe e armazena produtos de origem animal procedentes do comércio interestadual ou internacional prontos para comercialização, acondicionados e rotulados, para efeito de reinspeção.

§ 3º Nos estabelecimentos citados nos parágrafos anteriores não serão permitidos quaisquer trabalhos de manipulação, fracionamento ou reembalagem.

§ 4º Não se enquadram na classificação de Entrepasto de Produtos de Origem Animal os portos, os aeroportos, os postos de fronteira, as aduanas especiais, os recintos especiais para despacho aduaneiro de exportação e os terminais de contêineres.

CAPÍTULO VII

DOS ESTABELECIMENTOS DE PRODUTOS NÃO COMESTÍVEIS

Art. 24. Os estabelecimentos de produtos não comestíveis são classificados como Unidade de Beneficiamento de Produtos não Comestíveis.

Parágrafo único. Entende-se por Unidade de Beneficiamento de Produtos não Comestíveis os estabelecimentos destinados à recepção, à manipulação e ao processamento de matérias-primas e resíduos de animais, destinados ao preparo exclusivo de produtos não utilizados na alimentação humana previstos neste Decreto ou em normas complementares.

TÍTULO III

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO DE ESTABELECIMENTOS

CAPÍTULO I

DO REGISTRO E RELACIONAMENTO

Art. 25. Todo estabelecimento que realiza o comércio interestadual ou internacional de produtos de origem animal deve estar registrado ou relacionado no DIPOA conforme disposto na Lei nº 1.283, de 1950, utilizando a classificação de que trata o título anterior.

§ 1º Para a realização do comércio internacional de produtos de origem animal, além do registro o estabelecimento deve atender aos requisitos sanitários específicos dos países ou bloco de países importadores.

§2º O DIPOA pode ajustar os procedimentos de execução das atividades de inspeção e de fiscalização de forma a proporcionar a verificação dos controles e das garantias para a certificação sanitária, consoante os requisitos firmados em acordos sanitários internacionais.

Art. 26. Os estabelecimentos classificados neste Decreto como Casa Atacadista serão vinculados ao DIPOA mediante procedimento de relacionamento.

Art. 27. Para fins de registro, cadastro e controle das atividades realizadas pelos estabelecimentos o MAPA estabelecerá, em normas complementares, as diferentes atividades permitidas para cada classificação de estabelecimento prevista neste Decreto, inclusive para os estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal, mencionados no Decreto 5.741, de 2006.

Art. 28. Para a solicitação de registro ou relacionamento de estabelecimento, será obrigatória a apresentação dos seguintes documentos:

I - termo de compromisso, concordando em acatar as exigências deste Decreto, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas;

II - plantas das respectivas construções;

III - memorial técnico sanitário do estabelecimento; e

IV - documento exarado pela autoridade registrária competente, vinculado ao endereço da unidade que se pretende registrar; ou

V - Inscrição de Produtor Rural ou Cadastro de Pessoa Física, quando aplicável.

Parágrafo único. Para estabelecimento já edificado, além dos documentos listados neste artigo, deve ser realizada inspeção para avaliação das dependências industriais e sociais, equipamentos, fluxograma, água de abastecimento e escoamento de águas residuais, com parecer conclusivo em laudo elaborado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária.

Art. 29. A construção do estabelecimento deve obedecer a outras exigências que estejam previstas em legislação da União, dos Estados, do Distrito Federal, dos Municípios e de outros órgãos de normatização técnica, se as houver desde que não contrariem as exigências de ordem sanitária ou industrial previstas neste Decreto ou normas complementares editadas pelo MAPA.

Art. 30. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e em normas complementares, o Diretor do DIPOA emitirá o Título de Registro, constando no mesmo o número do registro, nome empresarial, classificação do estabelecimento, localização e outros detalhes necessários.

Art. 31. Após a emissão do Título de Registro, o funcionamento do estabelecimento será autorizado mediante instalação do SIF, por documento expedido pelo Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na Unidade da Federação.

Art. 32. O relacionamento do estabelecimento deve obedecer ao mesmo critério previsto para o registro dos estabelecimentos, no que lhe for aplicável.

Parágrafo único. Atendidas as exigências fixadas neste Decreto e em normas complementares, o Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na Unidade da Federação emitirá o Título de Relacionamento, constando no mesmo o número do relacionamento, o nome empresarial, a localização e outros detalhes necessários, autorizando o início das atividades de reinspeção.

Art. 33. Qualquer ampliação, remodelação ou construção nos estabelecimentos registrados ou relacionados, tanto de suas dependências como instalações, que implique em alteração da capacidade de produção, fluxo de matérias-primas, produtos ou de funcionários, só poderá ser feita após aprovação prévia do projeto.

Art. 34. Nos estabelecimentos que realizem atividades em instalações independentes, situadas na mesma área industrial, pertencentes ou não à mesma empresa, poderá ser dispensada a construção isolada de dependências que possam ser comuns.

§ 1º Cada estabelecimento, caracterizado pelo número do registro ou do relacionamento, será responsabilizado pelo atendimento às disposições deste Decreto e das normas complementares nas dependências que sejam comuns, que afetem direta ou indiretamente a sua atividade.

§ 2º Estabelecimentos de mesmo grupo empresarial localizados em uma mesma área industrial serão registrados ou relacionados sob o mesmo número.

Art. 35. Qualquer estabelecimento que interrompa seu funcionamento por período superior a 6 (seis) meses só poderá reiniciar os trabalhos mediante inspeção prévia de todas as dependências e as instalações e todos os equipamentos, observada a sazonalidade das atividades industriais.

Parágrafo único. Será cancelado o registro ou o relacionamento do estabelecimento que não realizar comércio interestadual ou internacional pelo prazo de 1 (um) ano e daquele que interromper seu funcionamento pelo mesmo período.

Art. 36. No caso de cancelamento do registro ou do relacionamento, será apreendida a rotulagem e recolhidos os materiais pertencentes ao SIF, documentos, lacres e carimbos oficiais.

Art. 37. O cancelamento de registro será oficialmente comunicado às autoridades estadual e municipal competentes e, quando for o caso, às autoridades federais, pelo Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na Unidade da Federação onde o estabelecimento esteja localizado.

Art. 38. O MAPA expedirá normas complementares sobre os procedimentos de aprovação prévia de projeto, a reforma e a ampliação, bem como os procedimentos de registro e relacionamento de estabelecimentos.

CAPÍTULO II

DA TRANSFERÊNCIA

Art. 39. Nenhum estabelecimento previsto neste Decreto pode ser alienado, alugado ou arrendado, sem que, concomitantemente, seja feita a transferência do registro ou do relacionamento junto ao SIF.

§ 1º No caso do adquirente, locatário ou arrendatário se negar a promover a transferência, deve ser feita pelo alienante, locador ou arrendador imediata comunicação escrita ao SIF.

§ 2º Os empresários ou as sociedades empresárias responsáveis por esses estabelecimentos devem notificar aos interessados na aquisição, na locação ou no arrendamento a situação em que se encontram, durante as fases do processamento da transação comercial, em face das exigências deste Decreto.

§ 3º Enquanto a transferência não se efetuar, o empresário e a sociedade empresária em nome do qual esteja registrado ou relacionado o estabelecimento continua responsável pelas irregularidades que se verifiquem no estabelecimento.

§ 4º No caso do alienante, locador ou arrendante ter feito a comunicação a que se refere o § 1º, e o adquirente, locatário ou arrendatário não apresentar, dentro do prazo máximo de 30 (trinta) dias, os documentos necessários à transferência respectiva, será cassado o registro ou o relacionamento do estabelecimento.

§ 5º Assim que o estabelecimento for adquirido, locado ou arrendado, e realizada a transferência do registro ou do relacionamento, o novo empresário ou sociedade empresária é obrigada a cumprir todas as exigências formuladas ao anterior responsável, sem prejuízo de outras que venham a ser determinadas.

Art.40. O processo de transferência obedecerá no que lhe for aplicável, ao mesmo critério estabelecido para o registro ou relacionamento.

TÍTULO IV

DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ESTABELECEMENTOS

CAPÍTULO I

DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

Art. 41. Não será autorizado o funcionamento de qualquer estabelecimento sem que esteja completamente instalado e equipado para a finalidade a que se destine, conforme projeto aprovado pelo DIPOA.

Parágrafo único. As instalações e os equipamentos de que tratam este artigo compreendem as dependências mínimas, os equipamentos e os utensílios diversos, em face da capacidade de produção de cada estabelecimento e do tipo de produto elaborado.

Art. 42. O estabelecimento de produtos de origem animal deve dispor das condições básicas e comuns, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, observados os critérios estabelecidos em normas complementares:

I - localização em pontos distantes de fontes produtoras de mau cheiro e potenciais contaminantes;

II - localização em terreno com área suficiente para a circulação e fluxo de veículos de transporte;

III - área delimitada e suficiente para construção das instalações industriais e demais dependências;

IV - pátio e vias de circulação pavimentados e perímetro industrial em bom estado de conservação e limpeza;

V - dependências e instalações compatíveis à finalidade do estabelecimento, apropriadas para obtenção, recepção, manipulação, beneficiamento, industrialização, fracionamento, conservação, acondicionamento, embalagem, rotulagem, armazenamento ou expedição de matérias-primas e produtos comestíveis ou não comestíveis;

VI - dependências e instalações industriais de produtos comestíveis separadas por paredes inteiras daquelas que se destinem ao preparo de produtos não comestíveis, bem como daquelas não relacionadas com a produção;

VII - dependências e instalações para armazenagem de ingredientes, aditivos, coadjuvantes de tecnologia, embalagens, rotulagem, materiais de higienização, produtos químicos e substâncias utilizadas no controle de pragas;

VIII - ordenamento das dependências, das instalações e dos equipamentos, de modo a evitar estrangulamentos no fluxo operacional e prevenir a contaminação cruzada;

IX - paredes e separações revestidas ou impermeabilizadas e construídas de modo a facilitar a higienização;

X - de pé-direito suficiente para permitir a disposição adequada dos equipamentos e atender às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas específicas para suas finalidades;

XI - forro nas dependências onde se realizem trabalhos de recepção, manipulação e preparo de matérias-primas e produtos comestíveis;

XII - pisos impermeabilizados com material resistente e de fácil higienização, construídos de modo a facilitar a coleta das águas residuais e a sua drenagem para seus efluentes sanitários e industriais;

XIII - ralos de fácil higienização e sifonados;

XIV - barreiras sanitárias que possuam equipamentos e utensílios específicos nos acessos à área de produção, assim como de pias para higienização de mãos nas áreas de produção;

XV - janelas, portas e demais aberturas construídas e protegidas de modo a prevenir a entrada de vetores e pragas e a evitar o acúmulo de sujidades;

XVI - luz natural ou artificial e de ventilação suficientes em todas as dependências;

XVII - equipamentos e utensílios de fácil higienização, que não permitam o acúmulo de resíduos, resistentes à corrosão e atóxicos;

XVIII - equipamentos ou instrumentos de controle de processo de fabricação calibrados e aferidos, considerados necessários para o controle técnico e sanitário da produção;

XIX - dependência para higienização de recipientes utilizados no transporte de matérias-primas e produtos;

XX - equipamentos e utensílios para produtos não comestíveis, exclusivos para esta finalidade e identificados na cor vermelha;

XXI - rede de abastecimento de água com instalações para armazenamento e distribuição, em volume suficiente para atender às necessidades industriais e sociais e, quando for o caso, instalações para tratamento de água;

XXII - água potável nas áreas de produção industrial;

XXIII - rede diferenciada e identificada para água não potável, quando esta for utilizada para outras aplicações, de forma que não ofereçam risco de contaminação aos produtos;

XXIV - rede de esgoto projetada e construída de forma a permitir a higienização dos pontos de coleta de resíduos, dotados de dispositivos e equipamentos destinados a prevenir a contaminação das áreas industriais;

XXV - vestiários e sanitários em número proporcional ao quantitativo de funcionários, com fluxo interno adequado;

XXVI - dispor de um local para realização das refeições, de acordo com o previsto em legislação específica dos órgãos competentes;

XXVII - local e equipamento adequados no estabelecimento, ou de serviço terceirizado, para higienização de uniformes utilizados pelos funcionários nas áreas de elaboração de produtos comestíveis;

XXVIII - sede para o SIF, compreendendo área administrativa, laboratório, vestiários e instalações sanitárias;

XXIX - locais e equipamentos que possibilitem a realização das atividades de inspeção e fiscalização sanitária;

XXX - água fria e quente nas dependências de manipulação e preparo de produtos;

XXXI - instalações de frio industrial e dispositivos de controle de temperatura nos equipamentos resfriadores e congeladores, túneis, câmaras, antecâmaras e dependências de trabalho industrial;

XXXII - instalações e equipamentos para a recepção, armazenamento e expedição dos resíduos não comestíveis;

XXXIII - local, equipamentos e utensílios destinados à realização de ensaios laboratoriais;

XXXIV - gelo de fabricação própria ou adquirido de terceiros;

XXXV - dependência específica dotada de ar filtrado e pressão positiva; e

XXXVI - de equipamentos apropriados para a produção de vapor.

Parágrafo único. Outras exigências ou derrogações em relação a dependências, instalações e equipamentos poderão ser estabelecidas em normas complementares, em função das particularidades de produtos e processos produtivos.

Art. 43. Os estabelecimentos de carnes e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para recepção e acomodação dos animais, visando ao atendimento dos preceitos de bem-estar animal, localizados a uma distância que não comprometa a inocuidade dos produtos;

II - instalações específicas para exame e isolamento de animais doentes ou com suspeita de doença;

III - instalação específica para necropsia com forno crematório anexo, autoclave ou outro equipamento equivalente, destinado a destruição dos animais mortos e de seus resíduos;

IV - instalações e equipamentos para higienização e desinfecção de veículos transportadores de animais; e

V - instalações e equipamentos apropriados para o recebimento, processamento, o armazenamento e expedição de produtos não comestíveis, quando necessário.

Parágrafo único. No caso de estabelecimentos que abatem mais de uma espécie, as dependências devem ser construídas de modo a atender às exigências técnicas específicas para cada espécie, sem prejuízo dos diferentes fluxos operacionais.

Art. 44. Os estabelecimentos de pescado e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - cobertura que permita a proteção do pescado durante as operações de descarga nos estabelecimentos que possuem cais ou trapiche;

II - câmara de espera e de equipamento de lavagem do pescado nos estabelecimentos que o recebem diretamente da produção primária;

III - local para lavagem e depuração dos moluscos bivalves, tratando-se de estação depuradora de moluscos bivalves; e

IV - instalações e equipamentos específicos para o tratamento e o abastecimento de água do mar limpa, quando esta for utilizada em operações de processamento de pescado, observando os parâmetros definidos pelo órgão competente.

Parágrafo único. Os barcos fábrica devem atender as mesmas condições exigidas para os estabelecimentos em terra, no que for aplicável.

Art. 45. Os estabelecimentos de ovos e seus derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis de cada estabelecimento, também devem dispor de instalações e equipamentos para ovoscopia e classificação dos ovos.

Art. 46. Os estabelecimentos de leite e derivados, respeitadas as particularidades tecnológicas cabíveis, também devem dispor de:

I - instalações e equipamentos para a ordenha, separados fisicamente das dependências industriais, no caso de Granja Leiteira; e

II - instalações de ordenha separadas fisicamente da dependência para fabricação de queijo, no caso das Queijarias.

Parágrafo único. Quando a Queijaria não realizar o processamento completo do queijo a Fábrica de Laticínios ou Usina de Beneficiamento será co-responsável em garantir a inocuidade do produto por meio da implantação e monitoramento de programas de sanidade do rebanho e programas autocontroles.

Art. 47. Os estabelecimentos de produtos de abelhas e derivados classificados como Unidade de Extração de Produtos de Abelhas e Derivados poderão ser instalados em veículos providos de equipamentos e instalações que atendam às condições higiênico-sanitárias e tecnológicas, constituindo-se numa unidade móvel.

Art. 48. O DIPOA poderá exigir alterações na planta industrial, nos processos produtivos e no fluxograma de operações, com o objetivo de assegurar a execução das atividades de inspeção, garantir a inocuidade do produto e a saúde do consumidor.

Art. 49. Nenhum estabelecimento de produtos de origem animal poderá ultrapassar a capacidade de suas instalações e equipamentos.

Art. 50. Poderá ser permitida a armazenagem de produtos de origem animal comestíveis de natureza distinta em uma mesma câmara, desde que devidamente identificados, não ofereça prejuízos à inocuidade e qualidade dos produtos e que haja compatibilidade em relação à temperatura de conservação, tipo de embalagem ou acondicionamento.

Art. 51. Poderá ser permitida a utilização de instalações e equipamentos destinados à fabricação de produtos de origem animal para a elaboração de produtos que não estejam sujeitos ao registro no DIPOA, bem como sua armazenagem, desde que não haja prejuízo das condições higiênico-sanitárias e da segurança dos produtos sob inspeção federal, ficando condicionada a permissão à avaliação dos perigos associados a cada produto.

Parágrafo único. Nos produtos constantes no **caput** não podem ser utilizados os carimbos oficiais do SIF.

Art. 52. As exigências referentes à estrutura física, dependências e equipamentos dos estabelecimentos agroindustriais de pequeno porte de produtos de origem animal serão disciplinadas em normas complementares específicas, observando o risco mínimo de disseminação de doenças para saúde animal, de pragas e de agentes microbiológicos, físicos e químicos prejudiciais à saúde pública e aos interesses dos consumidores.

CAPÍTULO II

DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE

Art. 53. Os responsáveis pelos estabelecimentos deverão assegurar que todas as etapas de fabricação dos produtos de origem animal sejam realizadas de forma higiênica, a fim de se obter produtos que atendam aos padrões de qualidade, que não apresentem risco à saúde, à segurança e ao interesse do consumidor.

Art. 54. As instalações, os equipamentos e os utensílios dos estabelecimentos devem ser mantidos em condições de higiene, antes, durante e após a realização das atividades industriais.

Parágrafo único. Os procedimentos de higienização devem ser realizados regularmente e sempre que necessário, respeitando-se as particularidades de cada setor industrial, de forma a evitar a contaminação dos produtos de origem animal.

Art. 55. Os estabelecimentos devem possuir programa eficaz e contínuo de controle integrado de pragas e vetores.

§ 1º Não é permitido o emprego de substâncias não aprovadas pelo órgão regulador da saúde para o controle de pragas nas dependências destinadas à manipulação e nos depósitos de matérias-primas, produtos e insumos.

§ 2º Quando utilizado, o controle químico deve ser executado por empresa especializada e pessoal capacitado, conforme legislação específica, com produtos aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 56. É proibida a presença de qualquer animal alheio ao processo nos estabelecimentos.

Art. 57. Para o desenvolvimento das atividades industriais, todos os funcionários devem usar uniformes apropriados e higienizados.

§ 1º Os funcionários que trabalham na manipulação e diretamente no processamento de produtos comestíveis devem utilizar uniforme na cor branca ou outra cor clara que possibilite a fácil visualização de possíveis contaminações.

§ 2º É proibida a circulação dos funcionários uniformizados entre áreas de diferentes riscos sanitários ou fora do perímetro industrial.

§ 3º Os funcionários que trabalham nas demais atividades industriais ou que executam funções que possam acarretar contaminação cruzada ao produto, devem usar uniformes diferenciados por cores.

Art. 58. Os funcionários envolvidos de forma direta ou indireta em todas as atividades industriais devem cumprir práticas de higiene pessoal e operacional que preservem a inocuidade dos produtos.

Parágrafo único. Os funcionários que trabalham em setores onde se manipule material contaminado, ou onde exista maior risco de contaminação, não devem circular em áreas de menor risco de contaminação, de forma a evitar a contaminação cruzada.

Art. 59. Deve ser prevista a separação de áreas ou a definição de fluxo de funcionários dos diferentes setores nas áreas de circulação comum, como refeitórios, vestiários, áreas de descanso e demais, de forma a prevenir a contaminação cruzada, respeitadas as particularidades das diferentes classificações de estabelecimentos.

Art. 60. É proibido o consumo e a guarda de alimentos, bem como o depósito de produtos, roupas, objetos e materiais estranhos às finalidades do setor onde se realizam as atividades industriais.

Art. 61. É proibido fumar nas dependências destinadas à manipulação ou ao depósito de matérias-primas, produtos de origem animal e de seus insumos.

Art. 62. O SIF determinará, sempre que necessário, melhorias e reformas nas instalações e equipamentos, de forma a mantê-los em bom estado de conservação e funcionamento, e minimizar os riscos de contaminação.

Art. 63. As instalações de recepção, os alojamentos de animais vivos e os depósitos de resíduos industriais devem ser higienizados regularmente e sempre que necessário.

Art. 64. Durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte, as matérias-primas, os insumos e os produtos devem ser mantidos em condições que previnam contaminações.

Art. 65. Durante todas as etapas de elaboração, desde a recepção até a expedição, incluindo o transporte, é proibido o uso de utensílios que, pela sua forma ou composição, possam comprometer a inocuidade da matéria-prima ou do produto.

Art. 66. O responsável pelo estabelecimento deve implantar procedimentos para garantir que os funcionários que trabalham ou circulam em áreas de manipulação não sejam portadores de doenças que possam ser veiculadas aos alimentos.

§ 1º Deve ser apresentada comprovação médica atualizada, sempre que solicitada, de que os funcionários não apresentem doenças que os incompatibilizem com a fabricação de alimentos.

§ 2º No caso de constatação ou suspeita de que o manipulador apresenta alguma enfermidade ou problema de saúde que possa comprometer a inocuidade dos produtos, o mesmo deve ser afastado de suas atividades.

Art. 67. Os reservatórios de água devem ser protegidos de contaminação externa e higienizados regularmente e sempre que for necessário.

Parágrafo único. As fábricas de gelo e os silos utilizados para seu armazenamento devem ser regularmente higienizados e protegidos contra contaminação.

Art. 68. O gelo utilizado na conservação do pescado deve ser produzido a partir de água potável ou de água do mar limpa.

Art. 69. É proibido residir no corpo dos edifícios onde são realizadas atividades industriais com produtos de origem animal.

Art. 70. As câmaras frigoríficas, antecâmaras, túneis de congelamento e equipamentos resfriadores e congeladores devem ser regularmente higienizados.

Art. 71. Será obrigatória a higienização de recipientes e dos veículos transportadores de matérias-primas e produtos, bem como dos vasilhames antes da sua devolução.

Art. 72. Nos ambientes onde há risco imediato de contaminação de utensílios e equipamentos, é obrigatória a existência de dispositivos ou mecanismos que promovam a sanitização com água renovável à temperatura mínima de 82,2°C (oitenta e dois inteiros e dois décimos de graus Celsius) ou outro método com equivalência reconhecida pelo DIPOA.

CAPÍTULO III

DAS OBRIGAÇÕES DOS ESTABELECIMENTOS

Art. 73. Os responsáveis pelos estabelecimentos ficam obrigados a:

I – atender ao disposto neste Decreto e em normas complementares;

II - disponibilizar, sempre que necessário, pessoal para auxiliar a execução dos trabalhos de inspeção, conforme normas específicas estabelecidas pelo MAPA;

III - disponibilizar instalações, equipamentos e materiais julgados indispensáveis aos trabalhos de inspeção e fiscalização;

IV - fornecer os dados estatísticos de interesse do SIF, alimentando o sistema informatizado do DIPOA até o décimo dia útil de cada mês subsequente ao transcorrido e sempre que solicitado;

V - manter atualizado os dados cadastrais de interesse do SIF, conforme estabelecido em normas complementares;

VI - comunicar ao SIF com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas sobre a realização de atividades de abate e outros trabalhos, mencionando sua natureza, hora de início e de sua

provável conclusão, e de paralisação ou reinício, parcial ou total, das atividades industriais, troca ou instalação de equipamentos e expedição de produtos que requeiram certificação sanitária;

VII - fornecer material, utensílios e substâncias específicas para os trabalhos de coleta, acondicionamento, inviolabilidade e remessa das amostras fiscais aos laboratórios;

VIII - arcar com o custo das análises fiscais para atendimento de requisitos específicos de exportação ou de importação de produtos de origem animal;

IX - manter locais apropriados para recepção e guarda de matérias-primas e produtos sujeitos à reinspeção, e para sequestro de matérias-primas e produtos suspeitos ou destinados ao aproveitamento condicional;

X - fornecer substâncias para desnaturação e descaracterização visual permanente de produtos condenados, quando não houver instalações para sua transformação imediata;

XI - dispor de controle de temperaturas das matérias-primas e produtos, do ambiente e do processo tecnológico empregado, conforme estabelecido em normas complementares;

XII - manter registros auditáveis da recepção de animais, matérias-primas e insumos, especificando procedência, quantidade e qualidade, controles do processo de fabricação, produtos fabricados, estoque, expedição e destino dos mesmos;

XIII - manter equipe regularmente treinada e habilitada para execução das atividades do estabelecimento;

XIV - garantir o acesso de representantes do SIF a todas as instalações do estabelecimento para a realização dos trabalhos de inspeção, fiscalização, supervisão, auditoria, coleta de amostras, verificação de documentos e outros procedimentos inerentes a inspeção e fiscalização industrial e sanitária previstos neste Decreto e em normas complementares;

XV - dispor de programa de recolhimento dos produtos por ele elaborados e eventualmente expedidos, quando for constatado desvio no controle de processo ou outra não conformidade que possa incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor; e

XVI - realizar os tratamentos de aproveitamento condicional ou inutilização de produtos de origem animal em observância aos critérios de destinação estabelecidas neste Decreto ou em normas complementares expedidas pelo MAPA, mantendo registros auditáveis do tratamento realizado, principalmente nos casos em que a inutilização ou aproveitamento condicional não forem realizados na presença do SIF.

§ 1º Os materiais e equipamentos necessários às atividades de inspeção fornecidos pelos estabelecimentos constituem seu patrimônio, mas ficarão à disposição e sob a responsabilidade do SIF local.

§ 2º No caso de cancelamento de registro, o estabelecimento ficará obrigado a inutilizar a rotulagem existente em estoque, sob supervisão do SIF.

Art. 74. Os estabelecimentos devem dispor de programas de autocontrole desenvolvidos, implantados, mantidos, monitorados e verificados pelos mesmos, contendo registros sistematizados e auditáveis que comprovem o atendimento aos requisitos higiênico-sanitários e tecnológicos estabelecidos

neste Decreto e em normas complementares, visando assegurar a inocuidade, identidade, qualidade e integridade dos seus produtos, desde a obtenção e recepção da matéria-prima, ingredientes e insumos, até a expedição dos produtos.

§ 1º Os programas de autocontrole devem incluir, mas não se limitar, ao bem-estar animal, quando aplicável, às BPF, ao PPHO e à APPCC, ou outra ferramenta equivalente reconhecida pelo DIPOA.

§ 2º O MAPA estabelecerá em normas complementares os procedimentos oficiais de verificação dos programas de autocontrole dos processos de produção aplicados pelos estabelecimentos, para assegurar a inocuidade e o padrão de qualidade dos produtos.

Art. 75. Os estabelecimentos devem dispor de mecanismos de controle para assegurar a rastreabilidade das matérias-primas e produtos, com disponibilidade de informações de toda a cadeia produtiva, em consonância com este Decreto e com as normas complementares.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade da origem do leite, fica proibida a recepção de leite cru refrigerado transportado em veículo de propriedade de pessoas físicas ou jurídicas não vinculadas, formal e comprovadamente, ao Programa de Coleta a Granel dos estabelecimentos sob Inspeção Federal.

Art. 76. Os estabelecimentos devem apresentar toda documentação solicitada pelo SIF, seja de natureza fiscal ou analítica ou registros de controle de recepção, estoque, produção, expedição ou quaisquer outros necessários às atividades de inspeção e fiscalização.

Art. 77. Os estabelecimentos devem possuir responsável técnico na condução dos trabalhos de natureza higiênico-sanitária e tecnológica, cuja formação profissional deverá atender ao disposto em legislação específica, comunicando ao SIF local sobre as eventuais substituições.

Art. 78. Os estabelecimentos sob SIF não podem receber produto de origem animal destinado ao consumo humano sem que este seja claramente identificado como oriundo de outro estabelecimento sob SIF.

§ 1º É permitida a entrada de matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos registrados em outros âmbitos de inspeção, desde que haja reconhecimento da equivalência deste serviço de inspeção junto ao DIPOA e o estabelecimento conste no cadastrado geral SISBI.

§ 2º É permitida a entrada de matérias-primas para elaboração de gelatina e produtos colagênicos procedentes de estabelecimentos registrados junto aos serviços de inspeção dos Estados, Distrito Federal e Municípios desde que atendidas as condições em normas complementares.

Art. 79 É permitida a entrada de matérias-primas e resíduos de animais provenientes de estabelecimentos industriais e varejistas sob inspeção sanitária, para fins de comércio interestadual e internacional de produtos não comestíveis desde que atendidas as condições em normas complementares.

Art. 80. É proibido recolher novamente às câmaras frigoríficas, produtos e matérias-primas delas retirados e que permaneceram em condições inadequadas de temperatura, podendo promover perdas de suas características originais de conservação.

Art. 81. Os estabelecimentos só podem expor à venda e distribuir produtos que:

I - não representem risco à saúde pública;

II - não tenham sido alterados ou fraudados; e

III - tenham assegurada a rastreabilidade nas fases de obtenção, recepção, fabricação e de expedição.

Parágrafo único. Os estabelecimentos adotarão todas as providências necessárias para o recolhimento de lotes de produtos que representem risco à saúde pública ou que tenham sido alterados ou fraudados.

TÍTULO V

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 82. O MAPA estabelecerá em normas complementares os procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos de origem animal e desenvolverá programas de controle oficial visando avaliar a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos e seus processos produtivos.

Parágrafo único. Os programas de que trata o **caput** contemplarão a coleta de amostras para as análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal.

Art.83. O SIF, durante a fiscalização no estabelecimento, pode realizar as análises previstas neste Decreto, RTIQ, normas complementares ou em legislação específica, nos programas de autocontrole e outras que se fizerem necessárias ou determinar as suas realizações pela empresa.

CAPÍTULO I

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE CARNES E DERIVADOS

Art. 84. Nos estabelecimentos sob Inspeção Federal é permitido o abate de bovídeos, equídeos, suídeos, ovinos, caprinos, aves domésticas e lagomorfos, bem como de animais exóticos, animais silvestres e pescado, atendido o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º O abate de diferentes espécies em um mesmo estabelecimento pode ser realizado em instalações e equipamentos específicos para a correspondente finalidade.

§ 2º O abate de que trata o § 1º pode ser realizado desde que seja evidenciada a completa segregação entre as diferentes espécies e seus respectivos produtos durante todas as etapas do processo operacional, respeitadas as particularidades de cada espécie, inclusive quanto à higienização das instalações e dos equipamentos.

Seção I

Da Inspeção Ante Mortem

Art. 85. O recebimento de animais para abate em qualquer dependência do estabelecimento deve ser feita com prévio conhecimento do SIF.

Art. 86. Por ocasião do recebimento e do desembarque dos animais, o estabelecimento deve verificar os documentos de trânsito previstos em normas específicas, visando assegurar a procedência dos animais.

Parágrafo único. É vedado o abate de animais desacompanhados de documentos de trânsito.

Art. 87. Os animais devem ser desembarcados e alojados em instalações apropriadas e exclusivas, respeitadas as particularidades de cada espécie, onde aguardarão avaliação pelo SIF.

Parágrafo único. Os animais que chegarem em veículos transportadores lacrados por determinações sanitárias só poderão ser desembarcados na presença de representante competente do SIF.

Art. 88. O estabelecimento é obrigado a adotar medidas para evitar maus tratos aos animais, aplicando ações que visem à proteção e bem-estar animal, desde o embarque na origem até o momento do abate.

Art. 89. O estabelecimento deve apresentar, previamente ao abate, a programação de abate e a documentação referente à identificação, ao manejo, à procedência dos lotes e demais informações previstas em legislação específica para a verificação das condições físicas e sanitárias dos animais pelo SIF.

§ 1º Nos casos de suspeita de uso de substâncias proibidas ou falta de informações sobre o cumprimento do prazo de carência de produtos de uso veterinário, o SIF poderá sequestrar os lotes de animais ou os produtos, proceder à coleta de amostras e adotar outros procedimentos que permitam decisão acerca de sua destinação.

§ 2º Sempre que o SIF julgar necessário, os documentos com informações de interesse sobre o lote devem ser disponibilizados com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.

Art. 90. É obrigatória a realização do exame **ante mortem** dos animais vivos destinados ao abate por servidor competente do SIF, atividade que compreende avaliação documental, do comportamento, do aspecto e dos sintomas de doenças de interesse para saúde animal e saúde pública, atendendo ao disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Qualquer caso suspeito implica na identificação e no isolamento dos animais envolvidos, procedendo-se, quando necessário, ao isolamento de todo o lote.

§ 2º Os casos suspeitos serão submetidos à avaliação por Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, podendo compreender exame clínico, necropsia ou outros procedimentos visando o diagnóstico e a destinação, aplicando-se ações de saúde animal, quando o caso exigir.

§ 3º O exame **ante mortem** deve ser realizado no menor intervalo de tempo possível após a chegada dos animais no estabelecimento de abate.

§ 4º Dentre as espécies de abate de pescado somente os anfíbios e os répteis devem ser submetidos à inspeção **ante mortem**.

Art. 91. Quando identificados, na inspeção **ante mortem**, animais suspeitos de zoonoses, enfermidades infectocontagiosas ou que apresentem reação inconclusiva ou positiva em testes diagnósticos para essas enfermidades, o abate deve ser realizado em separado dos demais animais, adotando-se as medidas profiláticas cabíveis.

Parágrafo único. No caso de suspeita de outras doenças não previstas neste Decreto ou normas complementares, o abate deve ser realizado também em separado, para melhor estudo das lesões e verificações complementares.

Art. 92. Quando houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata determinada pelo serviço oficial de saúde animal, além das medidas já estabelecidas, cabe ao SIF proceder como se segue:

I - notificar ao serviço oficial de saúde animal, primeiramente na área de jurisdição do estabelecimento;

II - isolar os animais suspeitos e manter o lote sob observação enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas; e

III - determinar a imediata desinfecção dos locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos dos animais ou qualquer outro material que possa ter sido contaminado, atendendo as recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal.

Art. 93. Quando no exame **ante mortem** forem constatados casos isolados de doenças não contagiosas, que permitam o aproveitamento condicional ou impliquem a condenação total do animal, este deve ser abatido ao final do abate ou em instalações específicas para este fim.

Art. 94. Os suídeos que apresentem casos agudos de erisipela, com eritema cutâneo difuso, devem ser abatidos em separado.

Art. 95. As fêmeas em gestação adiantada ou com sinais de parto recente, não portadoras de doença infectocontagiosa, podem ser retiradas do estabelecimento para melhor aproveitamento, observados os procedimentos definidos pelo serviço de saúde animal.

Parágrafo único. As fêmeas com sinais de parto recente ou aborto só podem ser abatidas no mínimo 10 (dez) dias depois do parto, desde que não sejam portadoras de doença infectocontagiosa, caso em que são avaliadas de acordo com este Decreto e normas complementares.

Art. 96. Os animais de abate que apresentam hipotermia ou hipertermia podem ser condenados levando-se em consideração as condições climáticas, de transporte e os demais sinais clínicos apresentados, conforme normas complementares.

Parágrafo único. O disposto no **caput** não se aplica aos animais pecilotérmicos.

Art. 97. A existência de animais mortos ou impossibilitados de locomoção em veículos transportadores, nas instalações para recepção e acomodação de animais ou em qualquer dependência do estabelecimento deve ser imediatamente levada a conhecimento do SIF, para que providencie a necropsia

ou abate de emergência, bem como determinar as medidas que se façam necessárias, respeitadas as particularidades de cada espécie.

§ 1º O lote de animais no qual se verifique qualquer caso de morte natural só deve ser abatido depois do resultado da necropsia.

§ 2º No caso de abate de aves, a realização da necropsia será compulsória sempre que a mortalidade registrada nas informações sanitárias da origem do lote de animais for superior àquela estabelecida nas normas complementares ou quando houver suspeita clínica de enfermidades, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 98. As carcaças de animais que tenham morte acidental nas dependências do estabelecimento, desde que imediatamente sangrados, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional após exame **post mortem**, a critério do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 99. Quando o SIF autorizar o transporte de animais mortos ou agonizantes para o local onde será realizada a necropsia deve ser utilizado veículo ou continente especial, apropriado, impermeável e que permita desinfecção logo após seu uso.

§ 1º No caso de animais mortos com suspeita de doença infectocontagiosa, deve ser feito o tamponamento das aberturas naturais do animal antes do transporte, de modo a ser evitada a disseminação das secreções e excreções.

§ 2º Confirmada a suspeita, o animal morto e os seus resíduos devem ser incinerados ou autoclavados em equipamento próprio, que permita a destruição do agente.

§ 3º Concluídos os trabalhos de necropsias, o veículo ou continente utilizado no transporte, o piso da dependência e todos os equipamentos e utensílios que entraram em contato com o animal devem ser lavados e desinfetados.

Art. 100. As necropsias, independentemente de sua motivação, devem ser realizadas em local específico e os animais e seus resíduos destruídos conforme disposto neste Decreto.

Art. 101. O SIF levará ao conhecimento do serviço oficial de saúde animal o resultado das necropsias que evidenciarem doenças infectocontagiosas, remetendo, quando necessário, material para diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Seção II

Do Abate Dos Animais

Art. 102. Nenhum animal pode ser abatido sem autorização do SIF.

Art. 103. É proibido o abate de animais que não tenham permanecido em descanso, jejum e dieta hídrica, respeitadas as particularidades de cada espécie e as situações emergenciais que comprometem o bem estar animal.

Parágrafo único. O MAPA estabelecerá parâmetros referentes ao descanso, jejum e dieta hídrica dos animais em normas complementares.

Art. 104. É proibido o abate de suídeos não castrados ou que mostrem sinais de castração recente.

Parágrafo único. Poderá ser permitido o abate de suídeos castrados por métodos não cirúrgicos, desde que o processo seja aprovado pela autoridade competente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Subseção I

Do Abate De Emergência

Art. 105. Os animais que chegam ao estabelecimento em precárias condições de saúde, impossibilitados ou não de atingirem a dependência de abate por seus próprios meios, bem como os que foram excluídos do abate normal após exame **ante mortem** devem ser submetidos ao abate de emergência.

Parágrafo único. As situações tratadas no **caput** compreendem animais doentes, com sinais de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, agonizantes, contundidos, com fraturas, hemorragia, hipotermia ou hipertermia, impossibilitados de locomoção, com sinais clínicos neurológicos e outras condições previstas em normas complementares.

Art. 106. É proibido o abate de emergência na ausência de Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

Art. 107. O SIF deve coletar material dos animais destinados ao abate de emergência que apresentem sinais clínicos neurológicos, e enviar aos laboratórios oficiais para fins de diagnóstico, conforme legislação de saúde animal.

Art. 108. Animais com sinais clínicos de paralisia decorrente de alterações metabólicas ou patológicas devem ser destinados ao abate de emergência.

Parágrafo único. No caso de paralisia decorrente de alterações metabólicas, é permitido retirar os animais do estabelecimento para tratamento, observados os procedimentos definidos pela legislação de saúde animal.

Art. 109. Nos casos de dúvida no diagnóstico de processo septicêmico, o SIF deve realizar coleta de material para análise laboratorial, principalmente quando houver inflamação dos intestinos, úbere, útero, articulações, pulmões, pleura, peritônio ou lesões supuradas e gangrenosas.

Art. 110. São considerados impróprios para consumo humano os animais que, abatidos de emergência, se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto ou em normas complementares.

Art. 111. As carcaças de animais abatidos de emergência que não foram condenadas, podem ser destinadas ao aproveitamento condicional ou, não havendo qualquer comprometimento sanitário, pode ser liberadas, conforme previsto neste Decreto ou em normas complementares.

Subseção II

Do Abate Normal

Art. 112. Só é permitido o abate de animais por métodos humanitários, utilizando-se de prévia insensibilização, baseada em princípios científicos, seguida de imediata sangria.

§ 1º Os métodos empregados para cada espécie animal serão estabelecidos em normas complementares.

§ 2º É facultado o abate de animais de acordo com preceitos religiosos, desde que seus produtos sejam destinados total ou parcialmente ao consumo por comunidade religiosa que os requeira, ou ao comércio internacional com países que façam essa exigência.

Art. 113. Antes de chegar à dependência de abate, os animais devem passar por banho de aspersão com água suficiente para promover a limpeza e remoção de sujidades, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 114. A sangria deve ser a mais completa possível e realizada com o animal suspenso pelos membros posteriores ou por outro método aprovado pelo DIPOA.

Parágrafo único. Nenhuma manipulação pode ser iniciada antes que o sangue tenha escoado o máximo possível, respeitando o período mínimo de sangria previsto em normas complementares.

Art. 115. As aves podem ser depenadas por quaisquer dos seguintes processos:

I - a seco;

II – após escaldagem em água previamente aquecida e com renovação contínua; ou

III - outro processo autorizado pelo DIPOA.

Art. 116. É obrigatória a depilação completa de toda a carcaça de suídeos pela prévia escaldagem em água quente ou processo similar aprovado pelo DIPOA, sempre que for entregue ao consumo com pele.

§ 1º A operação depilatória pode ser completada manualmente ou por meio de equipamento apropriado, e as carcaças devem ser lavadas após a execução do referido processo.

§ 2º É proibido o chuscamento de suídeos sem escaldagem e depilação prévias.

§ 3º É obrigatória a renovação contínua da água nos sistemas de escaldagem dos suídeos.

§ 4º Pode ser autorizado o emprego de coadjuvantes de tecnologia na água de escaldagem, a juízo do DIPOA.

Art. 117. Sempre que julgar necessário ou quando forem identificadas deficiências no curso do abate, o SIF determinará interrupção do abate ou a redução de sua velocidade.

Art. 118. A evisceração deve ser realizada em local que permita pronto exame das vísceras, de forma que não ocorram contaminações.

§ 1º Caso ocorra retardamento da evisceração, as carcaças e vísceras serão julgadas de acordo com o disposto em normas complementares.

§ 2º O SIF deve aplicar as medidas preconizadas no capítulo inspeção **post mortem**, no caso de contaminação das carcaças e órgãos no momento da evisceração.

Art. 119. Deve ser mantida a correspondência entre as carcaças, as partes de carcaças e suas respectivas vísceras até o término do exame **post mortem** pelo SIF, observado o disposto em norma complementar.

§ 1º É vedada a realização de operações de toailete antes do término do exame **post mortem**.

§ 2º É de responsabilidade do estabelecimento a manutenção da correlação entre carcaça e vísceras e o sincronismo entre estas nas linhas de inspeção.

Art. 120. É permitida a insuflação como método auxiliar no processo tecnológico da esfolação e desossa das espécies de abate, desde que previamente aprovada pelo DIPOA.

§ 1º O ar utilizado na insuflação deve ser submetido a um processo de purificação de forma que garanta a sua qualidade física, química e microbiológica final.

§ 2º É permitida a insuflação dos pulmões para atender às exigências de abate segundo preceitos religiosos.

Art. 121. Todas as carcaças, as partes de carcaças, os órgãos e as vísceras devem ser previamente resfriadas ou congeladas, dependendo da especificação do produto, antes de serem armazenadas em câmaras frigoríficas onde já se encontrem outras matérias-primas.

Art. 122. As carcaças ou partes de carcaças, quando submetidas a processo de resfriamento pelo ar, devem ser penduradas em câmaras frigoríficas, respeitadas as particularidades de cada espécie, e dispostas de modo que haja suficiente espaço entre cada peça, e entre elas e as paredes, as colunas e os pisos.

Parágrafo único. É proibido depositar carcaças e produtos diretamente sobre o piso.

Art. 123. O SIF deve verificar o cumprimento dos procedimentos de desinfecção de dependências e equipamentos na ocorrência de doenças infectocontagiosas, no sentido de evitar contaminações cruzadas.

Art. 124. É obrigatória a remoção, segregação e inutilização dos materiais especificados de risco - MER para encefalopatias espongiiformes transmissíveis de todos os ruminantes destinados ao abate.

§ 1º Os procedimentos de que tratam o **caput** devem ser realizados pelos estabelecimentos, observados os dispostos em normas complementares.

§ 2º A especificação dos órgãos, das partes ou dos tecidos animais classificados como MER será realizada pela legislação de saúde animal.

§ 3º É vedado o uso dos MER para alimentação humana ou animal, sob qualquer forma.

Seção III

Da Inspeção Post Mortem

Aspectos Gerais

Art. 125. Nos procedimentos de inspeção **post mortem**, o Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária, pode ser auxiliado por Agentes de Inspeção Sanitária e Industrial de Produtos de Origem Animal e auxiliares de inspeção devidamente capacitados.

Parágrafo único. A equipe de inspeção deve ser suficiente para a execução das atividades, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 126. A inspeção **post mortem** consiste no exame da carcaça, das partes da carcaça, das cavidades, dos órgãos, dos tecidos e dos linfonodos, realizado por visualização, palpação, olfação e incisão, quando necessário, e demais procedimentos definidos em normas complementares, específicas para cada espécie animal.

Art. 127. Todos os órgãos e partes de carcaça devem ser examinados na dependência de abate, imediatamente depois de removidos das carcaças, assegurada sempre a correspondência entre eles.

Art. 128. As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos que apresentem lesões ou anormalidades que não têm implicações com a carcaça e demais órgãos podem ser condenados ou liberados nas linhas de inspeção, observado o disposto em normas complementares.

Art. 129. Toda carcaça, as partes de carcaça e os órgãos, examinados nas linhas de inspeção, que apresentem lesões ou anormalidades que possam ter implicações com a carcaça e demais órgãos devem ser desviados para o Departamento de Inspeção Final - DIF, para ser examinados, julgados e terem a destinação conveniente.

§ 1º O julgamento e o destino de carcaças, partes de carcaça e órgãos são atribuições do Auditor Fiscal Federal Agropecuário, com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º Quando se tratar de doenças infectocontagiosas, o destino dado aos órgãos é similar àquele dado à respectiva carcaça.

§ 3º As carcaças, as partes de carcaças e os órgãos condenados devem ficar retidos pelo SIF e serão removidos do DIF por meio de tubulações específicas, carrinhos especiais ou outros recipientes apropriados e identificados para este fim.

§ 4º O material condenado deve ser desnaturado ou sequestrado pelo SIF quando não possa ser processado no dia do abate ou nos casos em que for transportado para transformação em outro estabelecimento.

Art. 130. É proibida a remoção, a raspagem ou qualquer prática que possa mascarar lesões das carcaças ou órgãos antes do exame pelo SIF.

Art. 131. As carcaças julgadas em condições de consumo devem ser marcadas com carimbos previstos neste Decreto, sob supervisão do SIF.

Parágrafo único. Pode ser dispensado o uso de carimbo em aves, lagomorfos e pescados, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 132. O SIF nos estabelecimentos de abate disponibilizará, sempre que requerido pelos proprietários dos animais abatidos, laudo em que constem as eventuais enfermidades ou patologias diagnosticadas nas carcaças durante a inspeção sanitária bem como suas destinações.

Art. 133. Durante os procedimentos de inspeção **ante mortem** e **post mortem**, o julgamento dos casos não previstos neste Decreto fica a critério do SIF, que deve direcionar suas ações principalmente para a preservação da inocuidade do produto, da saúde pública e da saúde animal.

Parágrafo único. O SIF coletará, sempre que necessário, material e encaminhará para análise laboratorial para confirmação diagnóstica.

Art. 134. Devem ser condenadas as carcaças, as partes de carcaça e os órgãos que apresentem abscessos múltiplos ou disseminados com repercussão no estado geral da carcaça, observando-se, ainda, o que segue:

I - devem ser condenadas carcaças, partes de carcaça ou órgãos que sejam contaminadas acidentalmente com material purulento;

II - devem ser condenadas as carcaças com alterações gerais como caquexia, anemia ou icterícia decorrentes de processo purulento;

III - devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças que apresentem abscessos múltiplos em órgãos ou partes da carcaça, sem repercussão no estado geral desta, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas;

IV - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos múltiplos, em um único órgão ou parte da carcaça, com exceção dos pulmões, sem repercussão nos linfonodos ou no estado geral da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

V - podem ser liberadas as carcaças que apresentem abscessos localizados, depois de removidos e condenados os órgãos e as áreas atingidas.

Art. 135. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões generalizadas ou localizadas de actinomicose ou actinobacilose nos locais de eleição, com repercussão no estado geral da carcaça, observando-se ainda o que segue:

I - quando as lesões são localizadas, comprometendo os pulmões, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, permite-se o aproveitamento condicional desta para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados os órgãos atingidos;

II - quando a lesão é discreta e limitada à língua, comprometendo ou não os linfonodos correspondentes, permite-se o aproveitamento condicional da carne de cabeça para esterilização pelo calor, depois de removidos e condenados a língua e seus linfonodos;

III - quando as lesões são localizadas, sem comprometimento dos linfonodos e outros órgãos, e a carcaça encontrar-se em bom estado geral, esta pode ser liberada para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas; e

IV - devem ser condenadas as cabeças com lesões de actinomicose, exceto quando a lesão óssea for discreta e estritamente localizada, sem supuração ou trajetos fistulosos.

Art. 136. Devem ser condenadas as carcaças de animais acometidos de afecções extensas do tecido pulmonar, em processo agudo ou crônico, purulento, necrótico, gangrenoso, fibrinoso, associado ou não com outras complicações e com repercussão no estado geral da carcaça.

§ 1º A carcaça de animais acometidos de afecções pulmonares, em processo agudo ou em fase de resolução, abrangendo o tecido pulmonar e a pleura, com exsudato e com repercussão na cadeia linfática regional, mas sem repercussão no estado geral da carcaça, deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º Nos casos de aderências pleurais sem qualquer tipo de exsudato, resultantes de processos patológicos resolvidos e sem repercussão na cadeia linfática regional, a carcaça pode ser liberada para o consumo, após a remoção das áreas atingidas.

§ 3º Os pulmões que apresentem lesões patológicas de origem inflamatória, infecciosa, parasitária, traumática ou pré-agônica devem ser condenados, sem prejuízo do exame das características gerais da carcaça.

Art. 137. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem septicemia, piemia, toxemia ou viremia, cujo consumo possa causar infecção ou intoxicação alimentar.

Parágrafo único. Incluem-se, mas não se limitam, às afecções de que trata o **caput** os quadros clínicos de: inflamação aguda da pleura, peritônio, pericárdio e das meninges; gangrena, gastrite e enterite hemorrágica ou crônica; metrite; poliartrite; flebite umbilical; hipertrofia do baço; hipertrofia generalizada dos nódulos linfáticos; e rubefação difusa do couro.

Art. 138. Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos de animais com sorologia positiva para brucelose, quando em estado febril no exame **ante mortem**.

§ 1º Os animais reagentes positivos a testes diagnósticos para brucelose devem ser abatidos separadamente, e suas carcaças e órgãos devem ser encaminhados obrigatoriamente ao DIF.

§ 2º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose que apresentem lesões localizadas, devem ter suas carcaças destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, incluindo o úbere, o trato genital e o sangue.

§ 3º Os animais reagentes positivos a teste diagnósticos para brucelose, na ausência de lesões indicativas, podem ter suas carcaças liberadas para consumo em natureza, devendo ser condenados o úbere, o trato genital e o sangue.

Art. 139. Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais em estado de caquexia.

Art. 140. Devem ser condenadas as carcaças de animais portadoras de carbúnculo hemático, inclusive peles, chifres, cascos, pêlos, órgãos, conteúdo intestinal, sangue e gordura, impondo-se a imediata execução das seguintes medidas:

I - não podem ser evisceradas as carcaças de animais com suspeita de carbúnculo hemático;

II - quando o reconhecimento ocorrer depois da evisceração, impõe-se imediatamente a desinfecção de todos os locais que possam ter tido contato com resíduos do animal, tais como áreas de

sangria, pisos, paredes, plataformas, facas, serras, ganchos, equipamentos em geral, bem como o uniforme dos funcionários e qualquer outro material que possa ter sido contaminado;

III - uma vez constatada a presença de carbúnculo, o abate deve ser interrompido e imediatamente ser iniciada a desinfecção;

IV - recomenda-se, para desinfecção, o emprego de solução de hidróxido de sódio a 5% (cinco por cento), hipoclorito de sódio a 1% (um por cento) ou outro produto com eficácia comprovada;

V - devem ser tomadas as precauções necessárias em relação aos funcionários que entraram em contato com o material carbunculoso, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução;

VI - todas as carcaças e partes de carcaças, inclusive pele, cascos, chifres, órgãos e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados; e

VII- a água do tanque de escaldagem de suínos por onde tenha passado animal carbunculoso deve ser desinfetada e imediatamente removida para a rede de efluentes industriais.

Art. 141. Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos de animais acometidos de carbúnculo sintomático.

Art. 142. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem alterações musculares acentuadas e difusas, bem como quando exista degenerescência do miocárdio, fígado, rins ou reação do sistema linfático, acompanhada de alterações musculares.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças cujas carnes se apresentem flácidas, edematosas, de coloração pálida, sanguinolenta ou com exsudação.

§ 2º Podem ser destinadas à salga, ao tratamento pelo calor ou à condenação, a critério do SIF, as carcaças com alterações por estresse ou fadiga dos animais.

Art. 143. Devem ser condenadas as carcaças, partes de carcaças e os órgãos com aspecto repugnante, congestos, com coloração anormal ou com degenerações.

Parágrafo único. São também condenadas as carcaças em processo putrefativo, que exalem odores medicamentosos, urinários, sexuais, excrementícios ou outros considerados anormais.

Art. 144. Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos sanguinolentos ou hemorrágicos, uma vez que a alteração seja consequência de doenças ou afecções de caráter sistêmico.

Parágrafo único. Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério do SIF, as carcaças e os órgãos de animais mal sangrados.

Art. 145. Devem ser condenados os fígados com cirrose atrófica ou hipertrófica.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças no caso do **caput**, desde que não estejam comprometidas.

Art. 146. Devem ser condenados os órgãos com alterações como congestão, infartos, degeneração gordurosa, angiectasia, hemorragias ou coloração anormal, relacionados ou não a processos patológicos sistêmicos.

Art. 147. As carcaças, as partes de carcaça e os órgãos que apresentem área extensa de contaminação por conteúdo gastrointestinal, urina, leite, bile, pus ou outra contaminação de qualquer natureza devem ser condenadas quando não for possível a remoção completa da área contaminada.

§ 1º Nos casos em que não seja possível delimitar perfeitamente as áreas contaminadas, mesmo após a sua remoção, as carcaças, as partes de carcaça, os órgãos ou as vísceras devem ser destinados à esterilização pelo calor.

§ 2º Quando for possível a remoção completa da contaminação, as carcaças, as partes de carcaça, os órgão ou as vísceras podem ser liberadas.

§ 3º Poderá ser permitida a retirada da contaminação sem a remoção completa da área contaminada, conforme estabelecido em normas complementares.

Art. 148. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem contusão generalizada ou múltiplas fraturas.

§ 1º Devem ser destinadas ao tratamento pelo calor as carcaças que apresentem lesões extensas, mas sem o comprometimento de toda a carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 2º Podem ser liberadas as carcaças que apresentem contusão, fratura ou luxação localizada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 149. Devem ser condenadas as carcaças que no exame **post mortem** apresentem edema generalizado.

Parágrafo único. Nos casos discretos e localizados, devem ser removidas e condenadas as partes das carcaças e dos órgãos que apresentem infiltrações edematosas.

Art. 150. Devem ser condenados as carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Oesophagostomum sp** (esofagostomose) quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados os intestinos ou as partes dos intestinos que apresentem nódulos em pequeno número.

Art. 151. Devem ser condenados os pâncreas infectados por parasitas do gênero **Eurytrema**, causadores de euritrematose.

Art. 152. Devem ser condenados as carcaças e os órgãos de animais parasitados por **Fasciola hepatica**, quando houver caquexia ou icterícia.

Parágrafo único. Quando a lesão for circunscrita ou limitada ao fígado, sem repercussão no estado geral da carcaça, este é condenado, podendo a carcaça ser liberada.

Art. 153. Devem ser condenados os fetos procedentes do abate de fêmeas gestantes.

Art. 154. Devem ser condenadas as línguas que apresentem glossite.

Art. 155. Devem ser condenadas as carcaças e os órgãos de animais que apresentem cisto hidático, quando houver caquexia.

Parágrafo único. Podem ser liberados órgãos que apresentem lesões periféricas, calcificadas e circunscritas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 156. Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais que apresentem icterícia.

Parágrafo único. Podem ser liberadas as carcaças de animais que apresentem gordura de cor amarela decorrente de fatores nutricionais ou características raciais.

Art. 157. Devem ser condenadas as carcaças de animais em que for evidenciada intoxicação em virtude de tratamento por substância medicamentosa ou ingestão acidental de produtos tóxicos.

Parágrafo único. Quando a lesão for restrita aos órgãos e sugestiva de intoxicação por plantas tóxicas, pode ser dado à carcaça aproveitamento condicional ou liberação para o consumo, a critério do SIF.

Art. 158. Devem ser condenados os corações com lesões de miocardite, endocardite e pericardite.

§ 1º Devem ser condenadas ou destinadas ao tratamento pelo calor, a critério do SIF, as carcaças de animais com lesões cardíacas, sempre que houver repercussão no seu estado geral.

§ 2º Podem ser liberadas as carcaças de animais com lesões cardíacas, desde que não haja comprometimento da carcaça, a critério do SIF.

Art. 159. Devem ser condenados os rins com lesões tais como nefrites, nefroses, pielonefrites, uronefroses, cistos urinários ou outras infecções, devendo-se ainda verificar se estas lesões estão ou não relacionadas a doenças infectocontagiosas ou parasitárias, bem como se acarretam alterações na carcaça.

Parágrafo único. Quando se tratar de lesões não relacionadas a doenças infectocontagiosas, a carcaça e o rim podem ser liberados para o consumo, dependendo da extensão da lesão, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas do órgão.

Art. 160. Devem ser condenadas as carcaças que apresentem lesões inespecíficas generalizadas em linfonodos de distintas regiões, com comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º No caso de lesões inespecíficas progressivas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, condena-se a área de drenagem destes linfonodos, com o aproveitamento condicional da carcaça para esterilização pelo calor.

§ 2º No caso de lesões inespecíficas discretas e circunscritas de linfonodos, sem repercussão no estado geral da carcaça, a área de drenagem deste linfonodo deve ser condenada, liberando-se o restante da carcaça, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 161. Podem ser destinados ao aproveitamento condicional as carcaças e os órgãos de animais magros livres de qualquer processo patológico, a critério do SIF.

Art. 162. Devem ser destinados à esterilização pelo calor as carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, sempre que houver comprometimento sistêmico.

§ 1º Podem ser liberados as carcaças e os órgãos de animais que apresentem mastite, quando não houver comprometimento sistêmico, depois de removida e condenada a glândula mamária.

§ 2º As glândulas mamárias devem ser removidas intactas, de forma a não permitir a contaminação da carcaça por leite, pus ou outro contaminante, respeitando-se as particularidades de cada espécie e a correlação das glândulas com a carcaça.

§ 3º As glândulas mamárias que apresentem mastite ou sinais de lactação, bem como as de animais reagentes à brucelose, devem ser condenadas.

§ 4º O aproveitamento da glândula mamária para fins alimentícios pode ser permitido, depois de liberada a carcaça.

Art. 163. Devem ser condenadas as partes de carcaças, órgãos e vísceras invadidos por larvas (mííases).

Art. 164. Devem ser condenados os fígados com necrobacilose nodular.

Parágrafo único. Quando a lesão coexistir com outras alterações que levem ao comprometimento da carcaça, esta e os respectivos órgãos também devem ser condenados.

Art. 165. Devem ser condenadas as carcaças de animais com neoplasias extensas, que apresentem repercussão no seu estado geral, com ou sem metástase.

§ 1º Devem ser condenadas as carcaças e órgãos de animais com linfoma maligno.

§ 2º Deve ser condenado todo órgão ou parte de carcaça atingido pela neoplasia.

§ 3º Quando se tratar de lesões neoplásicas extensas, mas localizadas e sem comprometimento do estado geral, a carcaça e órgãos devem ser destinados à esterilização pelo calor depois de removidas e condenadas as partes e órgãos comprometidos.

§ 4º Quando se tratar de lesões neoplásicas discretas e localizadas, e sem comprometimento do estado geral, a carcaça pode ser liberada para o consumo depois de removidas e condenadas as partes e órgãos comprometidos.

Art. 166. Devem ser condenados os órgãos e as partes que apresentem parasitoses não transmissíveis ao homem, podendo a carcaça ser liberada desde que não haja comprometimento da mesma.

Art. 167. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor as carcaças de animais que apresentem sinais de parto recente ou aborto, desde que não haja evidência de infecção, devendo ser condenados o trato genital, o úbere e o sangue destes animais.

Art. 168. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por **Sarcocystis spp** (sarcocistose).

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de cistos em incisões praticadas em várias partes da musculatura.

§ 2º Entende-se por infecção leve a presença de cistos localizados em um único ponto da carcaça ou órgão, devendo a carcaça ser destinada ao cozimento, após remoção da área atingida.

Art. 169. Devem ser condenadas as carcaças de animais com infestação generalizada por sarna, com comprometimento no seu estado geral.

Parágrafo único. Quando a infestação for discreta e ainda limitada, a carcaça pode ser liberada, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 170. Devem ser condenados os fígados que apresentem lesão generalizada de teleangiectasia maculosa.

Parágrafo único. Podem ser liberados os fígados que apresentem lesões discretas, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 171. As carcaças de animais portadores de tuberculose devem ser condenadas quando:

I - no exame **ante mortem** o animal apresentar-se febril;

II - for acompanhada de caquexia;

III - apresentem lesões tuberculósicas nos músculos, nos ossos ou nas articulações, ou ainda nos linfonodos que drenam a linfa dessas partes;

IV - apresentem lesões caseosas concomitantes em órgãos ou serosas do tórax e abdômen;

V - apresentem lesões miliares ou perláceas de parênquimas ou serosas;

VI - apresentem lesões múltiplas, agudas e ativamente progressivas, identificadas pela inflamação aguda nas proximidades das lesões, necrose de liquefação ou presença de tubérculos jovens;

VII - apresentem linfonodos hipertrofiados, edemaciados, com caseificação de aspecto raiado ou estrelado em mais de um local de eleição; ou

VIII - existirem lesões caseosas ou calcificadas generalizadas, e sempre que houver evidência de entrada do bacilo na circulação sistêmica.

§ 1º As lesões de tuberculose são consideradas generalizadas quando, além das lesões dos aparelhos respiratório, digestório e seus linfonodos correspondentes, forem encontrados tubérculos numerosos distribuídos em ambos os pulmões ou lesões no baço, rins, útero, ovário, testículos, cápsulas suprarrenais, cérebro e medula espinhal ou suas membranas.

§ 2º As carcaças podem ser destinadas à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, quando:

I - os órgãos apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas, limitadas a linfonodos do mesmo órgão;

II - os linfonodos da carcaça ou cabeça apresentem lesões caseosas discretas, localizadas ou encapsuladas; e

III - existirem lesões concomitantes em linfonodos e órgãos pertencentes à mesma cavidade.

§ 3º Carcaças de animais reagentes positivos a teste de diagnóstico para tuberculose devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que não se enquadrem nas condições previstas nos incisos I a VIII do **caput**.

§ 4º Pode ser liberada a carcaça que apresente apenas uma lesão tuberculósica discreta, localizada e completamente calcificada em um único órgão ou linfonodo, depois de condenadas as áreas atingidas.

§ 5º Devem ser condenadas as partes das carcaças e os órgãos que se contaminem com material tuberculoso, por contato acidental de qualquer natureza.

Art. 172. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere este Decreto, os produtos devem ser submetidos, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

I - pelo frio, em temperatura não superior a -10°C (dez graus Celsius negativos) por 10 (dez) dias;

II - pelo sal, em salmoura com no mínimo 24°Be (vinte e quatro graus Baumé), em peças de no máximo 3,5cm (três e meio centímetros) de espessura, por no mínimo 21 (vinte e um) dias; e

III- pelo calor, por meio de:

a) cozimento em temperatura de $76,6^{\circ}\text{C}$ (setenta e seis inteiros e seis décimos de graus Celsius) por no mínimo 30 (trinta) minutos;

b) fusão pelo calor em temperatura mínima de 121°C (cento e vinte e um graus Celsius); e

c) esterilização pelo calor úmido, com um valor de F_0 igual ou maior que 3 (três) minutos ou a redução de 12 (doze) ciclos logarítmicos ($12 \log_{10}$) de **Clostridium botulinum**, seguido de resfriamento imediato.

§ 1º A aplicação de qualquer um dos tratamentos condicionais anteriormente citados deve garantir a inativação ou destruição do agente envolvido.

§ 2º Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA.

§ 3º Na inexistência de equipamento ou instalações específicas para aplicação do tratamento condicional determinado pelo SIF, deve ser adotado sempre um critério mais rigoroso, no próprio estabelecimento ou em outro que possua condições tecnológicas para este fim, desde que haja

efetivo controle de sua rastreabilidade e comprovação da aplicação do tratamento condicional determinado.

Subseção I

Da Inspeção Post Mortem de Aves e Lagomorfos

Art. 173. Na inspeção de aves e lagomorfos, além do disposto nesta subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 174. Nos casos em que no ato da inspeção **post mortem** de aves e lagomorfos se evidencie a ocorrência de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, determinada pela legislação de saúde animal, além das medidas já estabelecidas no art. 93, cabe ao SIF interditar a atividade de abate, isolar o lote de produtos suspeitos e mantê-lo sequestrado enquanto se aguarda definição das medidas epidemiológicas de saúde animal a serem adotadas.

Parágrafo único. No caso de doenças infectocontagiosas zoonóticas, devem ser adotadas as medidas profiláticas cabíveis, considerando os lotes envolvidos.

Art. 175. As carcaças de aves ou órgãos que apresentem evidências de processo inflamatório ou lesões características de artrite, aerossaculite, coligranulomatose, dermatose, dermatite, celulite, pericardite, enterite, ooforite, hepatite, salpingite, síndrome ascítica, miopatias e discondroplasia tibial devem ser julgadas de acordo com os seguintes critérios:

I - quando as lesões forem restritas a uma parte da carcaça ou somente a um órgão, devem ser condenadas apenas as áreas atingidas; ou

II - quando a lesão for extensa, múltipla ou houver evidência de caráter sistêmico, carcaças e órgãos devem ser totalmente condenados.

Parágrafo único. Para os estados anormais ou patológicos não previstos no **caput** a destinação será realizada a critério do SIF.

Art. 176. Nos casos de endoparasitoses ou de ectoparasitoses das aves, quando não houver repercussão na carcaça, os órgãos ou as áreas atingidas devem ser condenadas.

Art. 177. No caso de lesões provenientes de canibalismo, com envolvimento extensivo repercutindo na carcaça, devem ser condenadas totalmente as carcaças e os órgãos.

Parágrafo único. Não havendo comprometimento sistêmico, a carcaça pode ser liberada após a retirada da área atingida.

Art. 178. No caso de aves que apresentem lesões mecânicas extensas, incluindo as decorrentes de escaldagem excessiva, devem ser totalmente condenados as carcaças e os órgãos.

Parágrafo único. As lesões superficiais determinam a condenação parcial com liberação do restante da carcaça e dos órgãos.

Art. 179. No caso de alterações putrefativas, exalando odor sulfídrico-amoniaco, revelando crepitação gasosa à palpação ou modificação de coloração da musculatura, devem ser condenadas as aves.

Art. 180. No caso de lesões de doença hemorrágica dos coelhos, mixomatose, tuberculose, pseudo-tuberculose, piosepticemia, toxoplasmose, espiroquetose, clostridiose e pasteurelose, devem ser condenadas as carcaças e órgãos dos lagomorfos.

Art. 181. No caso de lesões de necrobacilose, aspergilose ou dermatofitose, as carcaças de lagomorfos podem ter aproveitamento parcial, após remoção das áreas atingidas, desde que não haja comprometimento sistêmico da carcaça.

Art. 182. No caso de endoparasitoses e ectoparasitoses dos lagomorfos transmissíveis ao homem ou aos animais ou com comprometimento da carcaça devem ser condenadas as carcaças e órgãos.

Parágrafo único. Quando não houver comprometimento da carcaça, devem ser condenadas apenas os órgãos ou as áreas atingidas.

Subseção II

Da Inspeção Post Mortem de Bovídeos

Art. 183. Na inspeção de bovídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 184. Devem ser condenados as carcaças e os órgãos de animais acometidos de: hemoglobinúria bacilar dos bovinos, varíola, septicemia hemorrágica e febre catarral maligna.

Art. 185. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por **Cysticercus bovis** (cisticercose bovina).

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados, pelo menos, 8 (oito) cistos, viáveis ou calcificados, assim distribuídos:

I - 2 (dois) ou mais cistos localizados, simultaneamente, em pelo menos 2 (dois) locais de eleição examinados na linha de inspeção (músculos da mastigação, língua, coração, diafragma e seus pilares, esôfago e fígado), totalizando pelo menos 4 (quatro) cistos; e

II - 4 (quatro) ou mais cistos localizados no quarto dianteiro (músculos do pescoço, do peito e da paleta) ou no quarto traseiro (músculos do coxão, da alcatra e do lombo), após pesquisa no DIF, mediante incisões múltiplas e profundas.

§ 2º Quando forem encontrados mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção e condenação das áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao tratamento condicional pelo frio ou salga, após remoção e condenação da área atingida.

§ 4º Quando for encontrado 1 (um) único cisto já calcificado, considerando todos os locais de eleição examinados rotineiramente na linha de inspeção e na carcaça correspondente, esta pode ser destinada ao consumo humano direto sem restrições, após remoção e condenação da área atingida.

§ 5º O diafragma e seus pilares, o esôfago e o fígado, assim como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Subseção III

Da Inspeção Post Mortem de Equídeos

Art. 186. Na inspeção de equídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 187. Devem ser condenados as carcaças e os órgãos de equídeos acometidos de: meningite cérebro-espinhal, encefalomielite infecciosa, febre tifóide, durina, mal de cadeiras, azotúria, hemoglobinúria paroxística, garrotilho e quaisquer outras doenças e alterações com lesões inflamatórias ou neoplasias malignas.

Art. 188. Devem ser condenados as carcaças e os órgãos quando observadas lesões indicativas de anemia infecciosa equina.

Parágrafo único. As carcaças de animais com sorologia positiva podem ser liberadas para consumo, desde que não sejam encontradas lesões sistêmicas no exame **post mortem**.

Art. 189. Devem ser condenados as carcaças e os órgãos de animais nos quais forem constatadas lesões indicativas de mormo, observando-se os seguintes procedimentos:

I - quando identificadas as lesões na inspeção **post mortem**, o abate deve ser prontamente interrompido e imediatamente higienizados todos os locais, equipamentos e utensílios que possam ter tido contato com resíduos do animal ou qualquer outro material potencialmente contaminado, atendendo às recomendações estabelecidas pelo serviço oficial de saúde animal;

II - devem ser tomadas as precauções necessárias junto aos funcionários que entraram em contato com o material contaminado, aplicando-se as regras de higiene e antisepsia pessoal com produtos de eficácia comprovada, devendo ser encaminhados ao serviço médico como medida de precaução; e

III - todas as carcaças ou partes de carcaças, inclusive peles, cascos, órgãos e seu conteúdo, que entraram em contato com animais ou material infeccioso, devem ser condenados.

Subseção IV

Da Inspeção Post Mortem de Ovinos e Caprinos

Art. 190. Na inspeção de ovinos e caprinos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 191. Devem ser condenadas as carcaças de animais portadores de **Coenurus cerebralis** (cenurose) quando acompanhadas de caquexia.

Parágrafo único. Os órgãos afetados, o cérebro ou a medula espinhal, devem sempre ser condenados.

Art. 192. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa pelo **Cysticercus ovis** (cisticercose ovina).

§ 1º Entende-se por infecção intensa quando são encontrados 5 (cinco) ou mais cistos considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição e na musculatura da carcaça.

§ 2º Quando forem encontrados mais de um cisto e menos do que o considerado na infecção intensa, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, as carcaças e os demais tecidos envolvidos, devem ser destinados ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto, considerando-se a pesquisa em todos os pontos de eleição, a carcaça pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

Art. 193. Devem ser condenadas as carcaças de animais que apresentem lesões de linfadenite caseosa em linfonodos de distintas regiões, com ou sem comprometimento do estado geral da carcaça.

§ 1º As carcaças com lesões localizadas, caseosas ou em processo de calcificação devem ser destinadas à esterilização pelo calor, desde que permitam a remoção e condenação da área de drenagem dos linfonodos atingidos.

§ 2º As carcaças de animais com lesões calcificadas discretas nos linfonodos podem ser liberadas para consumo, depois de removida e condenada a área de drenagem destes linfonodos.

§ 3º Em todos os casos em que se evidencie comprometimento dos órgãos e vísceras, estes devem ser condenados.

Subseção V

Da Inspeção Post Mortem de Suídeos

Art. 194. Na inspeção de suídeos, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Art. 195. As carcaças que apresentem afecções de pele, tais como eritemas, esclerodermia, urticárias, hipotricose cística, sarnas e outras dermatites podem ser liberadas para o consumo, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas, desde que a musculatura se apresente normal.

Parágrafo único. As carcaças acometidas com sarnas, em estágios avançados, demonstrando sinais de caquexia ou extensiva inflamação na musculatura, devem ser condenadas.

Art. 196. Devem ser condenadas as carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos ou hipertrofia da membrana sinovial, acompanhada de caquexia.

§ 1º As carcaças com artrite em uma ou mais articulações, com reação nos linfonodos, hipertrofia da membrana sinovial, sem repercussão no seu estado geral, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor.

§ 2º As carcaças com artrite sem reação em linfonodos e sem repercussão no seu estado geral podem ser liberadas para o consumo, depois de retirada a parte atingida.

Art. 197. Devem ser condenadas as carcaças com infecção intensa por **Cysticercus celulosae** (cisticercose suína).

§ 1º Entende-se por infecção intensa a presença de 2 (dois) ou mais cistos, viáveis ou calcificados, localizados em locais de eleição examinados nas linhas de inspeção, adicionalmente à confirmação da presença de 2 (dois) ou mais cistos nas massas musculares integrantes da carcaça, após pesquisa mediante incisões múltiplas e profundas em sua musculatura (paleta, lombo e pernil).

§ 2º Quando for encontrado mais de 1 (um) cisto, viável ou calcificado, e menos do que o fixado para infecção intensa, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

§ 3º Quando for encontrado 1 (um) único cisto viável, considerando a pesquisa em todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do frio ou salga, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 4º Quando for encontrado 1 (um) único cisto calcificado, considerados todos os locais de eleição examinados rotineiramente e na carcaça correspondente, esta pode ser liberada para consumo humano direto, depois de removida e condenada a área atingida.

§ 5º A língua, coração, esôfago e os tecidos adiposos, assim como outras partes passíveis de infecção, devem receber o mesmo destino dado à carcaça.

§ 6º Os procedimentos para pesquisa de cisticercos nos locais de eleição examinados rotineiramente devem atender ao disposto nas normas complementares.

§ 7º Pode ser permitido o aproveitamento de tecidos adiposos procedentes de carcaças com infecções intensas para a fabricação de banha, por fusão pelo calor, condenando-se as demais partes.

Art. 198. Devem ser condenadas as carcaças de animais criptorquidas ou que tenham sido castrados por métodos não cirúrgicos quando for comprovada a presença de forte odor sexual, por meio de testes específicos dispostos em norma complementar.

Parágrafo único. As carcaças com leve odor sexual podem ser destinadas à fabricação de produtos cárneos cozidos.

Art. 199. Devem ser condenadas as carcaças de suídeos com erisipela que apresentem múltiplas lesões de pele, artrite agravada por necrose ou quando houver sinais de efeito sistêmico.

§ 1º Nos casos localizados de endocardite vegetativa por erisipela, sem alterações sistêmicas, ou nos casos de artrite crônica, a carcaça deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação do órgão ou áreas atingidas.

§ 2º No caso de lesão de pele discreta e localizada, sem comprometimento de órgão ou carcaça, esta deve ser destinada ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após remoção da área atingida.

Art. 200. As carcaças de suínos que apresentem lesões de linfadenite granulomatosa localizadas e restritas a apenas um sítio primário de infecção, tais como nos linfonodos cervicais ou nos linfonodos mesentéricos ou nos linfonodos mediastínicos, julgadas em condição de consumo, podem ser liberadas após condenação da região ou órgão afetado.

Parágrafo único. As carcaças suínas em bom estado, com lesões em linfonodos que drenam até dois sítios distintos, sendo linfonodos de órgãos distintos ou com presença concomitante de lesões em linfonodos e um órgão, devem ser destinadas ao aproveitamento condicional pelo uso do calor, após condenação das áreas atingidas.

Art. 201. Devem ser condenadas as carcaças de suínos acometidos de peste suína.

§ 1º Quando os rins e linfonodos revelarem lesões duvidosas, desde que se comprove lesão característica de peste suína em qualquer outro órgão ou tecido, a condenação deve ser total.

§ 2º Lesões discretas, mas acompanhadas de caquexia ou de qualquer outro foco de supuração, implicam igualmente condenação total.

§ 3º Quando as lesões forem discretas e circunscritas a um órgão ou tecido, inclusive nos rins e linfonodos, a carcaça deve ser destinada à esterilização pelo calor, depois de removidas e condenadas as áreas atingidas.

Art. 202. Devem ser destinadas ao aproveitamento condicional, por meio de tratamento pelo frio, as carcaças acometidas de **Trichinella spirallis** (Triquinelose).

§ 1º O tratamento pelo frio deve atender aos seguintes binômios de tempo e temperatura:

I - por 30 (trinta) dias a -15°C (quinze graus Celsius negativos);

II - por 20 (vinte) dias a -25°C (vinte e cinco graus Celsius negativos); ou

III - por 12 (doze) dias a -29°C (vinte e nove graus Celsius negativos).

§ 2º O DIPOA poderá autorizar outros tratamentos para aproveitamento condicional desde que previsto em norma complementar.

Art. 203. Todos os suídeos que morrerem asfixiados, seja qual for a causa, bem como os que caírem vivos no tanque de escaldagem, devem ser condenados.

Parágrafo único. Excluem-se dos casos de morte por asfixia previstos no **caput** aquelas ocorridas em decorrência da insensibilização gasosa, desde que seguidos de imediata sangria.

Subseção VI

Da Inspeção Post Mortem de Pescado

Art. 204. Na inspeção de pescado, além do disposto nesta Subseção e em norma complementar, aplica-se, no que couber, o disposto na Seção III deste Capítulo.

Parágrafo único. A terminologia **post mortem** não se aplica às espécies de pescado comercializadas vivas.

Art. 205. Entende-se por pescado, os peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, répteis, equinodermos e outros animais aquáticos usados na alimentação humana.

Parágrafo único. O pescado proveniente da fonte produtora não pode ser destinado à venda direta ao consumidor sem que haja prévia fiscalização, sob o ponto de vista industrial e sanitário.

Art. 206. Os dispositivos previstos neste Decreto são extensivos aos gastrópodes terrestres, no que for aplicável.

Parágrafo único. O MAPA estabelecerá os procedimentos de inspeção previstos neste artigo em norma complementar.

Art. 207. São vedados a recepção e o processamento do pescado capturado ou colhido em desacordo com as legislações ambientais e pesqueiras.

Art. 208. É obrigatória a lavagem prévia do pescado utilizado como matéria-prima para consumo humano direto ou para a industrialização de forma a promover a limpeza, a remoção de sujidades e microbiota superficial.

Art. 209. Os controles oficiais do pescado e seus produtos, no que for aplicável, abrangem, entre outros dispostos no art. 10º:

I - análises sensoriais;

II - indicadores de frescor;

III - controle de histamina, nas espécies formadoras;

IV - controle de biotoxinas ou outras toxinas perigosas para saúde humana; e

V - controle de parasitos.

Art. 210. Na avaliação dos atributos de frescor do pescado, respeitadas as particularidades de cada espécie, devem ser verificadas as seguintes características sensoriais:

I - peixes:

a) superfície do corpo limpa, com relativo brilho metálico e reflexos multicores próprios à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

b) olhos claros, vivos, brilhantes, luzentes, convexos, transparentes, ocupando toda a cavidade orbitária;

c) brânquias ou guelras róseas ou vermelhas, úmidas e brilhantes com odor natural, próprio e suave;

d) abdômen com forma normal, firme, não deixando impressão duradoura à pressão dos dedos;

e) escamas brilhantes, bem aderentes à pele e nadadeiras apresentando certa resistência aos movimentos provocados;

f) carne firme, consistência elástica, de cor própria à espécie;

g) vísceras íntegras, perfeitamente diferenciadas, peritônio aderente à parede da cavidade celomática;

h) ânus fechado; e

i) odor próprio, característico da espécie.

II- crustáceos:

a) aspecto geral brilhante, úmido;

b) corpo em curvatura natural, rígida, artículos firmes e resistentes;

c) carapaça bem aderente ao corpo;

d) coloração própria à espécie, sem qualquer pigmentação estranha;

e) olhos vivos, proeminentes;

f) odor próprio e suave; e

g) as lagostas, siris e caranguejos devem ser preservados vivos e vigorosos.

III- moluscos:

a) bivalves:

1. devem ser preservados vivos, com valvas fechadas e com retenção de água incolor e límpida nas conchas;

2. odor próprio e suave; e

3. carne úmida, bem aderente à concha, de aspecto esponjoso, de cor característica de cada espécie.

b) cefalópodes:

1. pele lisa e úmida;

2. olhos vivos, proeminentes nas órbitas;
3. carne firme e elástica;
4. ausência de qualquer pigmentação estranha à espécie; e
5. odor próprio.

c) gastrópodes:

1. carne úmida, aderida à concha, de cor característica de cada espécie;
2. odor próprio e suave; e
3. devem ser preservados vivos e vigorosos;

IV- anfíbio:

a) carne de rã:

1. odor suave e característico da espécie;
2. cor rosa pálida na carne, branca e brilhante nas proximidades das articulações;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura firme, elástica e tenra.

V- répteis:

a) carne de jacaré:

1. odor característico da espécie;
2. cor branca rosada;
3. ausência de lesões e elementos estranhos; e
4. textura macia com fibras musculares dispostas uniformemente.

b) carne de quelônios:

1. odor próprio e suave;
2. cor característica da espécie, livre de manchas escuras; e
3. textura firme, elástica e tenra.

§ 1º As características sensoriais a que se refere este artigo são extensivas, no que for aplicável, às demais espécies de pescado usadas na alimentação humana.

§ 2º As características sensoriais a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, recebido como matéria prima, no que couber.

§ 3º O pescado de que tratam os incisos de I a III deve ser avaliado quanto às características sensoriais por pessoal capacitado pelo estabelecimento, utilizando-se uma tabela de classificação e pontuação com embasamento técnico-científico.

§ 4º Nos casos em que a avaliação sensorial revele dúvidas acerca do frescor do pescado, deve-se recorrer a exames físico-químicos complementares.

Art. 211. Considera-se fresco, o pescado que obtiver os seguintes parâmetros físico-químicos complementares sem prejuízo da avaliação das características sensoriais:

I - pH da carne inferior a 7,00 (sete inteiros) nos peixes;

II - pH da carne inferior a 7,85 (sete inteiros e oitenta e cinco décimos) nos crustáceos;

III - pH da carne inferior a 6,85 (seis inteiros e oitenta e cinco décimos) nos moluscos; e

IV - bases voláteis total inferiores a 30 mg (trinta miligramas) de nitrogênio/100g (cem gramas) de tecido muscular.

§ 1º Poderão ser estabelecidos valores de pH e base voláteis totais distintos dos dispostos no presente artigo para determinadas espécies a serem definidas em normas complementares, quando houver evidências científicas de que os valores naturais dessas espécies diferem dos fixados.

§ 2º As características físico-químicas a que se refere este artigo são aplicáveis ao pescado fresco, resfriado ou congelado, no que couber.

Art. 212. Nos estabelecimentos de pescado, é obrigatória a verificação visual de lesões atribuíveis às doenças ou infecções, bem como à presença de parasitas.

Parágrafo único. O monitoramento deste procedimento deve ser executado por pessoa qualificada do estabelecimento, atendendo ao disposto em normas complementares, exceto para as espécies de pescado de abate, que serão submetidas à inspeção permanente.

Art. 213. Para preservação da inocuidade e da qualidade do produto, o MAPA estabelecerá, em norma complementar, as espécies de pescado que poderão ser submetidas à sangria, ao descabeçamento ou à evisceração a bordo previamente ao encaminhamento ao estabelecimento, bem como os requisitos para sua recepção.

Art. 214. Permite-se o aproveitamento condicional, conforme normas de destinação estabelecidas em norma complementar, do pescado que se apresentar injuriado, mutilado, deformado, com alterações de cor ou presença de parasitos localizados.

Art. 215. Nos casos de aproveitamento condicional a que se refere esta Subseção, o pescado deve ser submetido, a critério do SIF, a um dos seguintes tratamentos:

I - congelamento;

II - salga; ou

III - calor.

Art. 216. Os produtos da pesca e da aquicultura infectados com endoparasitas transmissíveis ao homem não podem ser destinados ao consumo cru sem que sejam submetidos previamente ao congelamento à temperatura de -20°C (vinte graus Celsius negativos) por 24 (vinte e quatro) horas ou a -35°C (trinta e cinco graus Celsius negativos) durante 15 (quinze) horas.

Parágrafo único. Podem ser utilizados processos diferentes dos propostos, desde que se atinja ao final as mesmas garantias, com embasamento técnico-científico e aprovação do DIPOA.

Art. 217. O pescado, partes dele e órgãos com lesões ou anormalidades que possam torná-los impróprios para consumo devem ser identificados e conduzidos a um local específico, onde devem ser inspecionados, considerando o risco de sua utilização.

CAPÍTULO II

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE OVOS E SEUS DERIVADOS

Art. 218. Entende-se por ovos, sem outra especificação, os ovos de galinha em casca.

Art. 219. A inspeção de ovos e seus derivados a que se refere este Capítulo é aplicável aos ovos de galinha e no que couber às demais espécies produtoras de ovos, respeitadas suas particularidades.

Art. 220. Os ovos só podem ser expostos ao consumo humano quando previamente submetidos à inspeção e à classificação previstas neste Decreto e normas complementares.

Art. 221. Entende-se por ovos frescos os que não foram conservados por qualquer processo e se enquadrem na classificação estabelecida neste Decreto e normas complementares.

Art. 222. Os ovos recebidos na unidade de beneficiamento de ovos e seus derivados devem ser provenientes de estabelecimentos avícolas registrados junto ao serviço oficial de saúde animal.

Parágrafo único. As granjas avícolas devem também ser registradas junto ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 223. Os estabelecimentos de ovos e seus derivados devem executar os seguintes procedimentos, que serão verificados pelo SIF:

I - apreciação geral do estado de limpeza e integridade da casca;

II - o exame pela ovoscopia;

III - a classificação dos ovos; e

IV - verificação das condições de higiene e integridade da embalagem.

Art. 224. Os ovos destinados ao consumo humano devem ser classificados em ovos de categorias “A” e “B”, de acordo com as suas características qualitativas.

Parágrafo único. A classificação dos ovos por peso deve atender ao RTIQ.

Art. 225. Ovos da categoria “A” devem apresentar as seguintes características qualitativas:

I - casca e cutícula de forma normal, lisas, limpas, intactas;

II - câmara de ar com altura não superior a 6mm (seis milímetros) e imóvel;

III - gema visível à ovoscopia, somente sob a forma de sombra, com contorno aparente, movendo-se ligeiramente em caso de rotação do ovo, mas regressando à posição central;

IV - clara límpida e translúcida, consistente, sem manchas ou turvação e com as calazas intactas; e

V - cicatrícula com desenvolvimento imperceptível.

Art. 226. Ovos da categoria “B” devem apresentar as seguintes características:

I - ovos considerados inócuos, mas que não se enquadrem nas características fixadas na categoria “A”;

II - ovos que apresentem manchas sanguíneas pequenas e pouco numerosas na clara e na gema; ou

III - ovos provenientes de estabelecimentos avícolas de reprodução que não foram submetidos ao processo de incubação.

Parágrafo único. Os ovos da categoria “B” serão destinados exclusivamente à industrialização.

Art. 227. Os ovos limpos trincados ou quebrados que apresentem a membrana testácea intacta devem ser destinados para a industrialização tão rapidamente quanto possível.

Art. 228. É proibida a utilização e a lavagem de ovos sujos trincados para a fabricação de derivados de ovos.

Art. 229. Os ovos destinados para a produção de derivados de ovos devem ser previamente lavados antes de serem processados.

Art. 230. Os ovos devem ser armazenados e transportados em condições que minimizem as variações de temperatura.

Art. 231. É proibido o acondicionamento de ovos em uma mesma embalagem quando se tratar de:

I - ovos frescos com ovos submetidos a processos de conservação; e

II - ovos de espécies diferentes.

Art. 232. Os aviários, as granjas e outras propriedades avícolas nas quais estejam grassando doenças zoonóticas com informações comprovadas pelo serviço oficial de saúde animal não podem destinar sua produção de ovos ao consumo na forma que se apresenta.

CAPÍTULO III

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE LEITE E DERIVADOS

Art. 233. A inspeção de leite e seus derivados, além das exigências previstas neste Decreto, abrange a verificação:

I - do estado sanitário do rebanho, do processo de ordenha, do acondicionamento, da conservação e do transporte do leite;

II - das matérias-primas, do processamento, do produto, da estocagem e da expedição; e

III - das instalações laboratoriais, dos equipamentos, dos controles e das análises laboratoriais.

Art. 234. A inspeção de leite e seus derivados a que se refere este Capítulo é aplicável ao leite de vaca e no que couber, às demais espécies produtoras de leite, respeitadas suas particularidades.

Art. 235. Entende-se por leite, sem outra especificação, o produto oriundo da ordenha completa, ininterrupta, em condições de higiene, de vacas sadias, bem alimentadas e descansadas.

§ 1º O leite de outros animais deve denominar-se segundo a espécie de que proceda.

§ 2º Permite-se a mistura de leite de espécies animais diferentes, desde que conste na denominação de venda do produto e seja informada na rotulagem a porcentagem do leite de cada espécie.

Art. 236. Entende-se por colostro o produto da ordenha obtido após o parto e enquanto estiverem presentes os elementos que o caracterizam.

Art. 237. Entende-se por leite de retenção o produto da ordenha obtido no período de 30 (trinta) dias que antecedem a parição prevista.

Art. 238. Entende-se por leite individual o produto resultante da ordenha de uma só fêmea e, por leite de conjunto, o resultante da mistura de leites individuais.

Art. 239. Entende-se por gado leiteiro todo rebanho explorado com a finalidade de produzir leite.

Parágrafo único. É proibido ministrar substâncias estimulantes de qualquer natureza capazes de provocar aumento da secreção láctea com prejuízo da saúde animal e humana.

Art. 240. O leite deve ser produzido em condições higiênicas, abrangendo o manejo do gado leiteiro e os procedimentos de ordenha, conservação e transporte.

§ 1º Logo após a ordenha, manual ou mecânica, o leite deve ser filtrado por meio de utensílios específicos previamente higienizados.

§ 2º O leite cru mantido na propriedade rural deve ser conservado sob temperatura e período definidos em norma complementar.

§ 3º O vasilhame ou equipamento para conservação do leite na propriedade rural até a sua captação deve permanecer em local próprio e específico, mantido em condições de higiene.

Art. 241. Entende-se por tanque comunitário, o equipamento de refrigeração por sistema de expansão direta, utilizado de forma coletiva exclusivamente por produtores de leite para conservação do leite cru refrigerado na propriedade rural.

Parágrafo único. O tanque comunitário deve estar vinculado a estabelecimento sob Inspeção Federal e deve atender a norma complementar.

Art. 242. É proibido o desnate parcial ou total do leite nas propriedades rurais.

Art. 243. É proibido o envio a qualquer estabelecimento industrial do leite de fêmeas que, independentemente da espécie:

I - pertençam à propriedade que esteja sob interdição;

II - não se apresentem clinicamente sãs e em bom estado de nutrição;

III - estejam no último mês de gestação ou na fase colostrai;

IV - apresentem diagnóstico clínico ou resultado de provas diagnósticas que indiquem a presença de doenças infectocontagiosas que possam ser transmitidas ao ser humano pelo leite;

V - estejam sendo submetidas a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante; ou

VI - receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do leite.

Art. 244. O estabelecimento é responsável por garantir a identidade, a qualidade e a rastreabilidade do leite cru, desde a sua captação na propriedade rural até a recepção no estabelecimento, incluindo o seu transporte.

Parágrafo único. Para fins de rastreabilidade, na captação de leite por meio de carro-tanque isotérmico, deve ser colhida amostra do leite de cada produtor ou tanque comunitário previamente à captação, identificada e conservada até a recepção no estabelecimento industrial.

Art. 245. A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos das propriedades rurais até os estabelecimentos industriais pode ser realizada em um local intermediário, sob controle do estabelecimento, desde que o mesmo comprove que esta operação não gere prejuízo à qualidade do leite.

§ 1º O local intermediário de que trata o **caput** deve constar formalmente do Programa de Coleta a Granel do estabelecimento industrial a que está vinculado;

§ 2º A transferência de leite cru refrigerado entre carros-tanques isotérmicos deve ser realizada em sistema fechado;

§ 3º É proibido medir ou transferir leite em ambiente que o exponha a contaminações.

Art. 246. Os estabelecimentos que recebem leite cru de produtores rurais são responsáveis pela implantação de programas de melhoria da qualidade da matéria-prima e de educação continuada dos produtores.

Art. 247. A coleta, o acondicionamento e o envio para análises de amostras de leite proveniente das propriedades rurais para atendimento ao programa nacional de melhoria da qualidade do leite são de responsabilidade do estabelecimento que primeiramente receber o leite dos produtores, e abrange:

- I - contagem de células somáticas (CCS);
- II - contagem bacteriana total (CBT);
- III - composição centesimal;
- IV - detecção de resíduos de produtos de uso veterinário; e
- V - outras que venham a ser determinadas em norma complementar.

Parágrafo único. Devem ser seguidos os procedimentos de coleta, acondicionamento e envio de amostras estabelecidos pelo MAPA.

Art. 248. Considera-se leite o produto que atenda as seguintes especificações:

I - características físico-químicas:

- a) características sensoriais (cor, odor e aspecto) normais;
- b) teor mínimo de gordura de 3,0g/100g (três gramas por cem gramas);
- c) teor mínimo de proteína de 2,9g/100g (dois inteiros e nove décimos de gramas por cem gramas);
- d) teor mínimo de lactose de 4,3g/100g (quatro inteiros e três décimos de gramas por cem gramas);
- e) teor mínimo de sólidos não gordurosos de 8,4g/100g (oito inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- f) teor mínimo de sólidos totais de 11,4g/100g (onze inteiros e quatro décimos de gramas por cem gramas);
- g) acidez titulável entre 0,14 (quatorze centésimos) e 0,18 (dezoito centésimos) expressa em gramas de ácido láctico/100 mL;
- h) densidade relativa a 15°C (quinze graus Celsius) entre 1,028 (um inteiro e vinte e oito milésimos) e 1,034 (um inteiro e trinta e quatro milésimos) expressa em g/mL; e
- i) índice crioscópico entre -0,530°H (quinhentos e trinta milésimos de grau Hortvet negativos) e -0,555°H (quinhentos e cinquenta e cinco milésimos de grau Hortvet negativos),

equivalentes a $-0,512^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e doze milésimos de grau Celsius negativos) e a $-0,536^{\circ}\text{C}$ (quinhentos e trinta e seis milésimos de grau Celsius negativos), respectivamente.

II - não apresente substâncias estranhas à sua composição, tais como agentes inibidores do crescimento microbiano, neutralizantes da acidez, reconstituintes da densidade ou do índice crioscópico; e

III - não apresente resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes acima dos limites máximos em normas complementares.

Parágrafo único. As regiões que dispuserem de estudos técnico-científicos de padrão regional das características do leite poderão, mediante aprovação do DIPOA, adotar outros padrões de leite.

Art. 249. A análise do leite para sua seleção e recepção no estabelecimento industrial deve abranger as especificações determinadas em normas complementares.

Art. 250. O estabelecimento industrial é responsável pelo controle das condições de recepção e seleção do leite destinado ao beneficiamento ou industrialização, conforme especificações definidas neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Só pode ser beneficiado o leite que atenda as especificações dispostas no art. 248 deste Decreto.

§ 2º Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados de análises de seleção do leite, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do mesmo, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

§ 3º A destinação do leite que não atenda às especificações dispostas no art. 248 e proveniente de estabelecimentos industriais, desde que ainda não internalizado, é de responsabilidade do estabelecimento fornecedor, facultando-se a destinação do produto no estabelecimento receptor.

§ 4º No caso tratado no parágrafo anterior, o estabelecimento receptor fica obrigado a comunicar o SIF da ocorrência, devendo manter registros auditáveis das análises realizadas e controles de rastreabilidade e destinação, quando esta ocorrer em suas instalações.

Art. 251. O processamento do leite após a seleção e a recepção em qualquer estabelecimento compreende as seguintes operações, entre outros processos aprovados pelo DIPOA:

I - pré-beneficiamento do leite, compreendendo, de forma isolada ou combinada, as etapas de filtração sob pressão, clarificação, bactofugação, microfiltração, padronização do teor de gordura, termização (pré-aquecimento), homogeneização e refrigeração; e

II - beneficiamento do leite: além do disposto no inciso I, compreende os tratamentos térmicos de pasteurização, ultra-alta temperatura (UAT ou UHT) ou esterilização e etapa de envase.

§ 1º Permite-se o congelamento do leite para aquelas espécies em que o procedimento seja tecnologicamente justificado, desde que estabelecido em regulamento técnico específico.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias químicas na conservação do leite.

§ 3º Todo leite destinado ao processamento industrial deve ser submetido à filtração antes de qualquer outra operação de pré-beneficiamento ou beneficiamento.

Art. 252. Entende-se por filtração, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante passagem sob pressão por material filtrante apropriado.

Art. 253. Entende-se por clarificação, a retirada das impurezas do leite por processo mecânico, mediante centrifugação ou outro processo tecnológico equivalente aprovado pelo DIPOA.

Parágrafo único. Todo leite destinado ao consumo humano direto deve ser submetido à clarificação.

Art. 254. Entende-se por termização ou pré-aquecimento, a aplicação de calor ao leite em aparelhagem própria com a finalidade de reduzir sua carga microbiana, sem alteração das características do leite cru.

Parágrafo único. O leite termizado deve ser refrigerado imediatamente após o aquecimento e manter o perfil enzimático do leite cru.

Art. 255. Entende-se por pasteurização, o tratamento térmico aplicado ao leite com o objetivo de evitar perigos à saúde pública decorrentes de microrganismos patogênicos eventualmente presentes, promovendo mínimas modificações químicas, físicas, sensoriais e nutricionais.

§ 1º Permitem-se os seguintes processos de pasteurização do leite:

I - pasteurização lenta, que consiste no aquecimento indireto do leite entre 63°C (sessenta e três graus Celsius) e 65°C (sessenta e cinco graus Celsius) por 30 (trinta) minutos, mantendo-se o leite sob agitação mecânica, lenta, em aparelhagem própria; e

II - pasteurização rápida, que consiste no aquecimento do leite em camada laminar entre 72°C (setenta e dois graus Celsius) e 75°C (setenta e cinco graus Celsius) por 15 a 20 (quinze a vinte) segundos, em aparelhagem própria.

§ 2º Podem ser aceitos pelo DIPOA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 3º É obrigatória a utilização de aparelhagem convenientemente instalada e em perfeito funcionamento, provida de dispositivos de controle automático de temperatura, registradores de temperatura, termômetros e outros que venham a ser considerados necessários para o controle técnico e sanitário da operação.

§ 4º Para o sistema de pasteurização rápida, a aparelhagem de que trata o parágrafo anterior deve ainda incluir válvula para o desvio de fluxo do leite com acionamento automático e alarme sonoro.

§ 5º O leite pasteurizado destinado ao consumo humano direto deve ser refrigerado em temperatura não superior a 4°C (quatro graus Celsius), imediatamente após a pasteurização, envasado automaticamente em circuito fechado no menor prazo possível e expedido ao consumo ou armazenado em câmara frigorífica em temperatura também não superior a 4°C (quatro graus Celsius).

§ 6º É permitido o armazenamento frigorífico do leite pasteurizado em tanques isotérmicos providos de termômetros e agitadores automáticos a temperatura entre 2°C (dois graus Celsius) e 4°C (quatro graus Celsius).

§ 7º O leite pasteurizado deve apresentar provas de fosfatase alcalina negativa e de peroxidase positiva.

§ 8º É proibida a repasteurização do leite para consumo humano direto.

Art. 256. Entende-se por processo de ultra-alta temperatura (UAT ou UHT), o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 130°C (cento e trinta graus Celsius) e 150°C (cento e cinquenta graus Celsius), por 2 (dois) a 4 (quatro) segundos, mediante processo de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a temperatura inferior a 32°C (trinta e dois graus Celsius) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas.

§ 1º Podem ser aceitos pelo DIPOA outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

§ 2º É proibido o reprocessamento do leite (UAT) para consumo humano direto.

Art. 257. Entende-se por processo de esterilização, o tratamento térmico aplicado ao leite a uma temperatura entre 110°C (cento e dez graus Celsius) e 130°C (cento e trinta graus Celsius) durante 20 (vinte) a 40 (quarenta) minutos, em equipamentos próprios.

Parágrafo único. Podem ser aceitos pelo DIPOA, outros binômios de tempo e temperatura, desde que comprovada a equivalência ao processo.

Art. 258. Na conservação do leite devem ser atendidos os seguintes limites máximos de temperatura:

I - conservação e expedição no Posto de Refrigeração: 4°C (quatro graus Celsius);

II - conservação na Usina de Beneficiamento ou Fábrica de Laticínios antes da pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

III - refrigeração após a pasteurização: 4°C (quatro graus Celsius);

IV - estocagem em câmara frigorífica do leite pasteurizado: 4°C (quatro graus Celsius);

V - entrega ao consumo do leite pasteurizado: 7°C (sete graus Celsius); e

VI - estocagem e entrega ao consumo do leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT (UHT) e esterilizado: temperatura ambiente.

Art. 259. O leite termicamente processado para consumo humano direto só pode ser exposto à venda quando envasado automaticamente, em circuito fechado, em embalagem inviolável e específica para as condições previstas de armazenamento.

§ 1º Os equipamentos de envase devem possuir dispositivos que garantam a manutenção das condições assépticas das embalagens de acordo com as especificidades do processo.

§ 2º O envase do leite para consumo humano direto só pode ser realizado em Granjas Leiteiras e em Usinas de Beneficiamento de leite, conforme previsto neste Decreto.

Art. 260. O leite pasteurizado deve ser transportado em veículos isotérmicos com unidade frigorífica instalada.

Art. 261. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como integral, deve apresentar os mesmos requisitos do leite normal, com exceção do teor de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao Regulamento Técnico específico.

Art. 262. O leite beneficiado, para ser exposto ao consumo como padronizado, semidesnatado ou desnatado, deve satisfazer às exigências do leite normal, com exceção dos teores de gordura, de sólidos não gordurosos e de sólidos totais, que devem atender ao Regulamento Técnico específico.

Art. 263. Os padrões microbiológicos do leite beneficiado devem atender ao Regulamento Técnico específico.

CAPÍTULO IV

DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Art. 264. A inspeção de produtos de abelhas e seus derivados, além das exigências já previstas neste Decreto, abrange a verificação da extração, do acondicionamento, da conservação, do processamento, da armazenagem, da expedição e do transporte dos produtos de abelhas.

Art. 265. As análises de produtos de abelhas, para sua recepção e seleção no estabelecimento processador, devem abranger as características sensoriais e as análises determinadas em normas complementares, além da pesquisa de indicadores de fraudes que se faça necessária.

Parágrafo único. Quando detectada qualquer não conformidade nos resultados das análises de seleção da matéria-prima, o estabelecimento receptor será responsável pela destinação adequada do produto, de acordo com o disposto neste Decreto e em normas complementares.

Art. 266. O mel e o mel de abelhas sem ferrão, quando submetidos ao processo de descristalização, pasteurização ou desumidificação, devem respeitar o binômio tempo e temperatura e o disposto em normas complementares.

Art. 267. Os estabelecimentos de produtos de abelhas que recebem matérias-primas de produtores rurais devem manter atualizado o cadastro desses produtores conforme disposto em normas complementares.

Parágrafo único. A extração da matéria prima por produtor rural deverá ser realizada em local próprio, que apresente condições que permitam os trabalhos de manipulação e acondicionamento da matéria prima em condições de higiene.

Art. 268. Os produtos de abelhas sem ferrão devem ser procedentes de criadouros, na forma de meliponários, autorizados pelo órgão ambiental competente.

TÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE

CAPÍTULO I

DOS ASPECTOS GERAIS

Art. 269. Ingrediente é qualquer substância, incluídos os aditivos alimentares, empregada na fabricação ou preparação de um produto e que permanece ao final do processo, ainda que de forma modificada, conforme estabelecido em legislação específica e normas complementares.

Art. 270. A utilização de aditivos ou coadjuvantes de tecnologia deve atender aos limites estabelecidos pelo órgão regulador da saúde e pelo DIPOA, observado o que segue:

I - o órgão regulador da saúde definirá os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos e seus limites máximos de adição; e

II - o DIPOA estabelecerá, dentre os aditivos e coadjuvantes de tecnologia autorizados para uso em alimentos, aqueles que podem ser utilizados nos produtos de origem animal e seus limites máximos, quando couber.

§ 1º O uso de antissépticos, produtos químicos, extratos e infusões de plantas ou tinturas fica condicionado à sua aprovação prévia pelo órgão regulador da saúde e autorização pelo DIPOA.

§ 2º É proibido o emprego de substâncias que possam ser prejudiciais ou nocivas ao consumidor.

Art. 271. O sal e seus substitutivos, os condimentos e as especiarias empregados no preparo de produtos de origem animal devem ser isentos de substâncias estranhas à sua composição e devem atender à legislação específica.

Parágrafo único. É proibido o reaproveitamento de sal, para produtos comestíveis, após seu uso em processos de salga.

Art. 272 É proibido o emprego de salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão.

Parágrafo único - É permitido o tratamento visando a recuperação de salmouras por meio de processos como filtração por processo contínuo, pasteurização, ou pelo uso de substâncias químicas autorizadas pelo órgão competente, desde que não apresentem alteração de suas características originais.

Art. 273. O MAPA estabelecerá RTIQ para os produtos de origem animal previstos ou não neste Decreto, assim como regulamentos técnicos específicos para seus respectivos processos de fabricação.

Parágrafo único. Os RTIQ contemplarão a definição dos produtos, sua tecnologia de obtenção, ingredientes autorizados, e, no que couber, parâmetros microbiológicos, físico-químicos, requisitos de rotulagem e outros julgados necessários.

Art. 274. Os produtos de origem animal devem atender aos parâmetros e limites microbiológicos, físico-químicos, de resíduos de produtos de uso veterinário e contaminantes e outros estabelecidos neste Decreto, RTIQ ou normas complementares.

Art. 275. Os produtos de origem animal podem ser submetidos ao processo de irradiação em estabelecimentos que estejam devidamente regularizados nos órgãos competentes.

Parágrafo único. Os procedimentos relativos à rastreabilidade, registro e rotulagem dos produtos, responsabilidade quanto ao tratamento e comercialização serão estabelecidos em normas complementares.

CAPÍTULO II

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE CARNES E DERIVADOS

Seção I

Das matérias-primas

Art. 276. Carnes são as massas musculares e demais tecidos que as acompanham, incluindo ou não a base óssea correspondente, procedentes das diferentes espécies animais, julgados aptos para o consumo pela inspeção veterinária oficial.

Art. 277. Carcaças são as massas musculares e ossos do animal abatido, tecnicamente preparado, desprovido da cabeça, órgãos e vísceras torácicas e abdominais, respeitadas as particularidades de cada espécie, observando-se ainda o seguinte:

I - nos bovídeos e equídeos a carcaça não inclui a pele, patas, rabo, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes;

II - nos suídeos a carcaça pode ou não incluir a pele, cabeça e pés;

III - nos ovinos e caprinos a carcaça não inclui a pele, patas, glândula mamária, testículos e vergalho, exceto suas raízes, mantendo-se ou não o rabo;

IV - nas aves a carcaça deve ser desprovida de penas, sendo facultativa a retirada de rins, pés, pescoço, cabeça e órgãos reprodutores em aves que não atingiram a maturidade sexual;

V - nos lagomorfos a carcaça deve ser desprovida de pele, cabeça e patas;

VI - nas ratitas a carcaça deve ser desprovida de pele e pés, sendo facultativa a retirada do pescoço; e

VII - nas rãs e nos jacarés as carcaças são desprovidas de pele e patas e, nos quelônios, desprovida de casco.

Parágrafo único. É obrigatória a retirada das carnes provenientes do local de sangria, as quais são consideradas impróprias para o consumo, respeitadas as particularidades de cada espécie.

Art. 278. Miúdos são os órgãos e partes de animais de abate, julgados aptos para o consumo humano pela inspeção veterinária oficial, conforme especificado abaixo:

I - nos ruminantes: encéfalo, língua, coração, fígado, rins, rumem, retículo, omaso, rabo e mocotó;

II – nos suídeos: língua, fígado, coração, encéfalo, estômago, rins, pés, orelhas, máscara e rabo;

III - nas aves: fígado, coração e moela sem o revestimento interno;

IV - no pescado: língua, coração, moela, fígado, ovas e bexiga natatória, respeitadas as particularidades de cada espécie;

V – nos lagomorfos: fígado, coração e rins; e

VI – nos eqüídeos: coração, língua, fígado, rins e estômago.

Parágrafo único. Podem ser aproveitados para consumo direto, atendendo-se hábitos regionais, tradicionais ou de países importadores, pulmões, baço, medula espinhal, glândula mamária, testículos, lábios, bochechas, cartilagens e outros a serem definidos em normas complementares, desde que não se constituam em materiais especificados de risco.

Art. 279. Produtos de triparia são as vísceras abdominais utilizadas como envoltórios naturais, tais como os intestinos e a bexiga, após receberem os tratamentos tecnológicos específicos.

§ 1º Podem ainda ser utilizados como envoltórios os estômagos, o peritônio parietal, a serosa do esôfago, o epíplon e a pele de suíno depilada.

§2º Os intestinos utilizados como envoltórios devem ser previamente raspados e lavados, podendo ser conservados por dessecação, salga ou outro processo aprovado pelo DIPOA.

Art. 280. As carnes e miúdos utilizados na elaboração de produtos cárneos devem estar livres de gordura, aponevroses, linfonodos, glândulas, vesícula biliar, saco pericárdico, papilas, cartilagens, ossos, grandes vasos, coágulos, tendões e demais tecidos não considerados aptos ao consumo humano, a juízo do DIPOA.

Parágrafo único. Excetuam-se da obrigação de remoção dos ossos de que trata o **caput**, a carne utilizada na elaboração dos produtos cárneos em que a base óssea faz parte de sua caracterização.

Art. 281. É proibido o uso de intestinos, tonsilas, glândulas salivares, glândulas mamárias, ovários, baço, testículos, linfonodos, nódulos hemolinfáticos e outras glândulas como matéria-prima na composição de produtos cárneos.

Art. 282. Permite-se a utilização de sangue ou suas frações no preparo de produtos cárneos, desde que obtido em condições específicas definidas em normas complementares.

§ 1º É proibido o uso de sangue ou suas frações procedentes de animais que venham a ser destinados a aproveitamento condicional ou que sejam considerados impróprios para o consumo humano.

§2º É proibida a desfibrinação manual do sangue quando destinado à alimentação humana.

Seção II

Dos produtos cárneos

Art. 283. Produtos Cárneos são aqueles obtidos de carnes, de miúdos e de partes comestíveis das diferentes espécies animais, cujas propriedades originais das matérias-primas foram modificadas por meio de tratamento físico, químico ou biológico, ou ainda pela combinação destes métodos, em processos que podem envolver a adição de ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia.

Art. 284. Toucinho é o panículo adiposo adjacente à pele dos suínos cuja designação é definida pelo processo tecnológico aplicado para sua conservação.

Art. 285. Unto fresco ou gordura suína em rama é a gordura cavitária dos suínos, tais como as porções adiposas do mesentério visceral, do envoltório dos rins e de outras vísceras prensada.

Art. 286. Carne mecanicamente separada é o produto obtido da remoção da carne dos ossos que a sustentam, após a desossa de carcaças de aves, de bovinos, de suínos ou de outras espécies autorizadas pelo DIPOA, utilizando meios mecânicos que provocam a perda ou modificação da estrutura das fibras musculares.

Art. 287. Carne temperada, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido dos cortes ou de carnes das diferentes espécies animais, condimentado, adicionados ou não de ingredientes.

Art. 288. Embutidos são os produtos cárneos elaborados com carne ou órgãos comestíveis, curados ou não, condimentados, cozidos ou não, defumados e dessecados ou não, tendo como envoltório a tripa, a bexiga ou outra membrana animal.

§ 1º As tripas e as membranas animais empregadas como envoltórios devem estar rigorosamente limpas e sofrer outra lavagem, imediatamente antes de seu uso.

§ 2º É permitido o emprego de envoltórios artificiais, desde que previamente aprovados pelo órgão regulador da saúde.

Art. 289. Defumados são os produtos cárneos que, após o processo de cura, são submetidos à defumação, para lhes dar cheiro e sabor característicos, além de um maior prazo de vida comercial por desidratação parcial.

§ 1º Permite-se a defumação a quente ou a frio.

§ 2º A defumação deve ser feita em estufas construídas para essa finalidade e realizada com a queima de madeiras não resinosas, secas e duras.

Art. 290. Carne cozida, seguida da especificação que couber, é o produto cárneo obtido de carne das diferentes espécies animais, desossada ou não, adicionada ou não de ingredientes, e submetida a processo térmico específico.

Art. 291. Desidratados são os produtos cárneos obtidos pela desidratação da carne fragmentada ou de miúdos das diferentes espécies animais, cozidos ou não, adicionados ou não de ingredientes, dessecados por meio de processo tecnológico específico.

Art. 292. Esterilizados são os produtos cárneos obtidos a partir de carnes ou de miúdos das diferentes espécies animais, adicionados ou não de ingredientes, embalada hermeticamente e submetidas à esterilização comercial.

Art. 293. Produtos gordurosos comestíveis, segundo a espécie animal da qual procedem, são os que resultam do processamento ou do aproveitamento de tecidos de animais, por fusão ou por outros processos tecnológicos específicos, adicionados ou não de ingredientes.

Parágrafo único. Quando os produtos gordurosos se apresentem em estado líquido, devem ser denominados óleos.

Art. 294. Almôndega é o produto cárneo obtido a partir de carne moída de uma ou mais espécies animais, moldado na forma arredondada, adicionado ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 295. Hambúrguer é o produto cárneo obtido de carne moída das diferentes espécies animais, adicionada ou não de ingredientes, moldado na forma de disco ou na forma oval e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 296. Kibe é o produto cárneo obtido de carne bovina ou ovina moída, adicionada de trigo integral, moldado e acrescido de ingredientes.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do kibe, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 297. Linguiça é o produto cárneo obtido de carnes cominuídas das diferentes espécies animais, condimentado, adicionado ou não de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial e submetido a processo tecnológico específico.

Art. 298. Morcela é o produto cárneo embutido elaborado principalmente a partir do sangue, adicionado de toucinho moído ou não, condimentado e cozido.

Art. 299. Mortadela é o produto cárneo obtido da emulsão de carnes de diferentes espécies animais, adicionado ou não de toucinho, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, adicionado de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio em diferentes formas, e submetido a processo térmico característico.

Art. 300. Salsicha é o produto cárneo obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais, adicionada ou não de gordura, de pele, de miúdos e de partes animais comestíveis, adicionado de ingredientes e de condimentos específicos, embutido em envoltório natural ou artificial de calibre próprio, e submetido a processo térmico característico.

Art. 301. Presunto é o produto cárneo obtido exclusivamente do pernil suíno, curado, defumado ou não, desossado ou não, adicionado ou não de ingredientes, e submetido a processo tecnológico adequado.

Parágrafo único. É facultada a elaboração do produto com carnes do membro posterior de outras espécies animais, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 302. Apresuntado é o produto cárneo obtido a partir de recortes ou cortes das massas musculares dos membros anteriores ou posteriores de suínos, transformados em massa, condimentado, adicionado de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 303. Fiambre é o produto cárneo obtido de carne de uma ou mais espécies animais, adicionado ou não de miúdos e partes animais comestíveis, transformados em massa, condimentado, adicionado de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 304. Salame é o produto cárneo obtido de carne suína e de toucinho, adicionado ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, fermentado, maturado, defumado ou não, e dessecado.

Art. 305. Pepperoni é o produto cárneo elaborado de carne suína e de toucinho cominuídos, adicionado ou não de carne bovina ou de outros ingredientes, condimentado, embutido em envoltórios naturais ou artificiais, curado, apimentado, fermentado, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 306. Copa é o produto cárneo obtido do corte íntegro da carcaça suína denominado de nuca ou sobrepaleta, condimentado, curado, adicionado ou não de ingredientes, maturado, dessecado, defumado ou não.

Art. 307. Lombo é o produto cárneo obtido do corte da região lombar dos suídeos, dos ovinos ou caprinos, condimentado, adicionado de ingredientes, salgado ou não, curado ou não, e defumado ou não.

Art. 308. Bacon é o produto cárneo obtido do corte da parede tóraco-abdominal de suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes, curado e defumado.

Art. 309. Pasta ou Patê é o produto cárneo obtido a partir de carnes, de miúdos das diferentes espécies animais ou de produtos cárneos, transformados em pasta, adicionado de ingredientes e submetido a processo térmico específico.

Art. 310. Caldo de carne é o produto líquido resultante do cozimento de carnes, filtrado, esterilizado e envasado.

§ 1º O caldo de carne concentrado, mas ainda fluído, deve ser designado extrato fluído de carne.

§2º O caldo de carne concentrado até consistência pastosa deve ser designado extrato de carne que, quando condimentado, deve ser designado extrato de carne com temperos.

Art. 311. Charque é o produto cárneo obtido de carne bovina, adicionada de sal e submetido a processo de dessecação.

Parágrafo único. É facultada a utilização de carnes de outras espécies animais na elaboração do charque, mediante declaração em sua denominação de venda.

Art. 312. Carne bovina salgada curada dessecada ou **jerked beef** é o produto cárneo obtido de carne bovina, adicionado de sal e de agentes de cura, submetido a processo de dessecação.

Art. 313. Gelatina é o produto obtido por meio de hidrólise térmica, química ou enzimática, ou a combinação desses processos, da proteína colagênica presente nas cartilagens, nos tendões, nas peles, nas aparas e nos ossos das diferentes espécies animais, seguida de purificação, filtração e esterilização, concentrado e seco.

§ 1º Quando houver a hidrólise completa das proteínas colagênicas, de modo que o produto perca seu poder de gelificação, o mesmo será designado de gelatina hidrolisada.

§ 2º No preparo da gelatina é permitida apenas o uso de matérias-primas procedentes de animais que não tenham sofrido qualquer restrição pela inspeção oficial.

Art. 314. Banha é o produto obtido pela fusão de tecidos adiposos frescos de suídeos, adicionados ou não de aditivos e coadjuvantes de tecnologia.

Art. 315. Os produtos cárneos de características ou natureza idênticos, fabricados com diferentes composições, podem ser classificados e diferenciados por sua qualidade em seus respectivos regulamentos técnicos de identidade e de qualidade, com base em um ou mais dos seguintes critérios:

I - teores de proteína total, de proteína cárnea, de umidade e de gordura no produto acabado;

II - quantidade e qualidade da matéria-prima cárnea utilizada;

III - adição ou não de miúdos ou de partes comestíveis das diferentes espécies animais e respectivas quantidades;

IV - utilização ou não de proteínas não cárneas ou de produtos vegetais e respectivas quantidades; e

V- outros parâmetros previstos em normas complementares.

Art. 316. É permitida a adição de água ou de gelo aos produtos cárneos com o objetivo de facilitar a trituração e homogeneização da massa, ou outras finalidades tecnológicas quando previsto neste Decreto, em normas complementares ou mediante aprovação do DIPOA, nos limites fixados.

Art. 317. É permitida a adição de amido ou de fécula, de ingredientes vegetais e de proteínas não cárneas aos produtos cárneos quando previsto neste Decreto, em normas complementares ou mediante aprovação do DIPOA, nos limites fixados.

Art. 318. Os produtos cárneos cozidos que necessitam ser mantidos sob refrigeração, devem ser resfriados logo após o processamento térmico, em tempo e temperatura que preservem sua inocuidade.

Parágrafo único. Produtos cárneos cozidos conservados em temperatura ambiente devem atender as especificações fixadas pelo DIPOA.

Art. 319. Todos os produtos cárneos esterilizados devem ser submetidas a processo térmico em no máximo 2 (duas) horas após o fechamento das embalagens.

§ 1º Quando, depois da esterilização, forem identificadas embalagens mal fechadas ou defeituosas, estas podem, conforme o caso, ser reparadas e seu conteúdo reaproveitado, nas seguintes condições:

I - quando a reparação e a nova esterilização for efetuada nas primeiras 6 (seis) horas que se seguirem à verificação do defeito; ou

II - quando o defeito for verificado no final da produção e as embalagens forem conservadas em câmaras frigoríficas em temperatura não superior a 1°C (um grau Celsius), devendo-se no dia seguinte realizar novo envase seguido de esterilização.

§ 2º Quando não for realizada nova esterilização, de acordo com os incisos I e II do § 1º, o conteúdo das embalagens deve ser considerado impróprio para o consumo.

Art. 320. Amostras representativas de todas as partidas de produtos cárneos esterilizados deverão ser submetidas a teste de incubação por 10 (dez) dias, contemplando, no mínimo, 0,1% (zero vírgula um por cento) das embalagens processadas e dispostas em sala-estufa com temperatura controlada, mantida a 35°C (trinta e cinco graus centígrados), tolerando-se variações de 2,8°C (dois vírgula oito graus centígrados) para cima ou para baixo.

§ 1º Caso a temperatura de incubação fique abaixo de 32°C (trinta e dois graus centígrados) ou exceda 38°C (trinta e oito graus centígrados), mas não ultrapasse 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados), a temperatura de incubação deve ser ajustada na faixa requerida e o tempo de incubação estendido, adicionando-se o tempo que as amostras permaneceram na temperatura de desvio.

§ 2º Se a temperatura de incubação permanecer em temperatura igual ou superior a 39,5°C (trinta e nove vírgula cinco graus centígrados) por mais de 2 (duas) horas, as amostras devem ser descartadas, colhidas novas amostras e reiniciado o teste de incubação na faixa de temperatura estabelecida.

Art. 321. Na verificação dos produtos cárneos esterilizados devem ser considerados:

I - condições gerais do recipiente, que não deve apresentar defeitos que coloquem em risco a sua inviolabilidade;

II - presença de indícios de estufamento;

III - exame das superfícies das embalagens;

IV - cheiro, sabor e coloração próprios;

V - ausência de tecidos inferiores ou diferentes daqueles indicados na fórmula aprovada quando da fragmentação da conserva;

VI - ocorrência de som correspondente à sua natureza na prova de percussão, no caso de enlatados;

VII - não desprendimento de gases, não projeção de líquido e a produção de ruído característico, decorrente da entrada de ar no continente submetido à vácuo, que deverá diminuir a concavidade da tampa oposta, no caso de enlatados submetidos à prova de perfuração; e

VIII - resistência e selagem das embalagens, no caso de embalagens flexíveis submetidas às provas destrutivas.

Parágrafo único. Nas análises microbiológicas e físico-químicas, devem ser realizadas as provas pertinentes a cada caso, a fim de comprovar a esterilidade comercial do produto.

Seção III

Dos Produtos Não Comestíveis

Art. 322. Produto não comestível é todo o material resultante da manipulação e do processamento de matéria-prima, de produtos e de resíduos de animais empregados na preparação de produtos não destinados ao consumo humano.

Parágrafo único. Não se incluem na classificação desta Seção as enzimas e os produtos enzimáticos, os produtos opoterápicos, os insumos farmoquímicos, inclusive os produtos intermediários, os insumos laboratoriais e os produtos destinados à alimentação animal, com ou sem finalidade nutricional, obtidos de tecidos animais.

Art. 323. Produto gorduroso não comestível é todo aquele obtido pela fusão de carcaças, de partes de carcaça, de ossos, de órgãos e de vísceras não empregados no consumo humano, bem como o que for destinado a esse fim pelo SIF.

Parágrafo único. O produto gorduroso não comestível deve ser desnaturado pelo emprego de substâncias desnaturantes, a juízo do DIPOA.

Art. 324. Todos os produtos condenados devem ser conduzidos à seção de produtos não comestíveis, proibindo-se sua passagem por seções onde sejam elaborados ou manipulados produtos comestíveis.

§ 1º A condução de material condenado até a sua desnaturação pelo calor deve ser efetuada de modo a se evitar a contaminação dos locais de passagem, de equipamentos e de instalações.

§ 2º Os materiais condenados destinados as Unidades de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis, devem ser previamente desnaturados por substâncias desnaturantes, a juízo do DIPOA.

Art. 325. Quando os resíduos não comestíveis se destinarem as Unidades de Beneficiamento de Produtos Não Comestíveis, devem ser armazenados e expedidos em local exclusivo para esta finalidade e transportados em veículos vedados e que permitam sua completa higienização.

Art. 326. É obrigatória a destinação de carcaças, de partes de carcaças, de ossos e de órgãos de animais condenados e de restos de todas as seções do estabelecimento, para o preparo de produtos não comestíveis, com exceção daqueles materiais que devem ser submetidos a outros tratamentos definidos em legislação específica.

Parágrafo único. É permitida a cessão de peças condenadas, a critério do SIF, para instituições de ensino e para fins científicos, mediante pedido expresso da autoridade interessada, que declarará na solicitação a finalidade do material e assumirá inteira responsabilidade quanto ao seu destino.

Art. 327. Os produtos não comestíveis de origem animal tais como a farinha de carne, a farinha de sangue, a farinha de carne e ossos, a farinha de vísceras, a farinha de penas, a farinha de penas e vísceras, a farinha de pescado e outros podem ser utilizados como ingredientes ou matérias-primas na elaboração de ração animal.

Parágrafo único. A definição dos referidos produtos bem como a especificação de suas características de identidade e de qualidade devem ser regulamentadas pelo setor competente do MAPA.

Art. 328. Permite-se o aproveitamento de matéria fecal oriunda da limpeza dos currais e dos veículos de transporte, desde que o estabelecimento disponha de instalações apropriadas para essa finalidade, observada a legislação específica.

Parágrafo único. O conteúdo do aparelho digestório dos animais abatidos deve receber o mesmo tratamento.

Art. 329. Permite-se a adição de conservadores na bile depois de filtrada, quando o estabelecimento não tenha interesse em concentrá-la.

Parágrafo único. Entende-se por bile concentrada o produto resultante da evaporação parcial da bile fresca.

Art. 330. Os produtos de origem animal não comestíveis tais como as cerdas, as crinas, os pêlos, as penas, os chifres, os cascos, as conchas e as carapaças, dentre outros, devem ser manipulados em seção específica para esta finalidade.

Art. 331. Os estabelecimentos de abate podem fornecer órgãos, tecidos ou partes de animais como matérias-primas para fabricação de produtos opoterápicos, de insumos farmoquímicos ou de seus intermediários, de insumos laboratoriais e outras finalidades não sujeitas à fiscalização pelo DIPOA, desde que disponham de instalações e equipamentos específicos, e atendam os requisitos de produção definidos pelo órgão competente.

CAPÍTULO III

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PESCADO E DERIVADOS

Seção I

Dos Produtos e Derivados de Pescado

Art. 332. Produtos comestíveis de pescado são aqueles elaborados a partir de pescado inteiro ou de parte dele, aptos para o consumo humano.

§ 1º Para que o produto seja considerado como um produto “de pescado” deve possuir mais de 50% (cinquenta por cento) de pescado, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

§ 2º Quando a quantidade de pescado for inferior a 50% (cinquenta por cento) o produto será considerado como um produto “à base de pescado”, respeitadas as particularidades definidas no regulamento técnico específico.

Art. 333. Pescado fresco é aquele que não foi submetido a qualquer outro processo de conservação, a não ser a ação do gelo ou de métodos de conservação de efeito similar, mantido em temperaturas próximas à do gelo fundente, à exceção daqueles comercializados vivos.

Art. 334. Pescado resfriado é aquele embalado e mantido em temperatura de refrigeração.

Art. 335. Pescado congelado é aquele submetido a processos específicos de congelamento, em equipamento que permita a ultrapassagem da zona crítica, compreendida de $-0,5^{\circ}\text{C}$ (cinco décimos de grau Celsius negativo) a -5°C (cinco graus Celsius negativos) em tempo não superior a 2 (duas) horas.

§ 1º O produto somente pode ser considerado congelado após alcançar a temperatura de -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

§ 2º É permitida a utilização de congelador salmourador, quando o pescado for destinado como matéria-prima para a elaboração de conservas, desde que seja atendido o conceito de congelamento rápido e atinja temperatura não superior a -9°C (nove graus Celsius negativos), devendo ter como limite máximo esta temperatura durante o seu transporte e armazenagem.

Art. 336. Durante o transporte, o pescado congelado deve ser mantido a uma temperatura não superior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

Parágrafo único. É proibido o transporte de pescado congelado a granel, à exceção daquelas espécies de grande tamanho, a juízo do DIPOA.

Art. 337. Pescado descongelado é aquele que foi inicialmente congelado e submetido a um processo específico de elevação de temperatura acima do ponto de congelamento e mantido em temperaturas próximas a do gelo fundente.

Parágrafo único. O descongelamento sempre deve ser realizado em equipamentos apropriados e em condições autorizadas pelo DIPOA, de forma a garantir a inocuidade e qualidade do pescado, observando-se que uma vez descongelado, o pescado deve ser mantido sob as mesmas condições de conservação exigidas para o pescado fresco.

Art. 338. Carne mecanicamente separada de pescado é o produto congelado obtido de pescado, envolvendo o descabeçamento, a evisceração e a limpeza dos mesmos e a separação mecânica da carne das demais estruturas inerentes à espécie, como as espinhas, os ossos e a pele.

Art. 339. **Surimi** é o produto congelado obtido a partir de carne mecanicamente separada de peixe, submetida a lavagens sucessivas, drenagem e refino, adicionada de aditivos.

Art. 340. Pescado empanado é aquele congelado elaborado a partir de pescado adicionado ou não de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia, moldado ou não e revestido de cobertura que o caracterize, submetido ou não a tratamento térmico.

Art. 341. Pescado em conserva é aquele elaborado com pescado, adicionado de ingredientes, permitindo-se a adição de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia, envasado em recipientes hermeticamente fechados e submetido à esterilização comercial.

Art. 342. Pescado em semiconserva é aquele obtido pelo tratamento específico do pescado por meio do sal, adicionado ou não de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia, envasado

em recipientes hermeticamente fechados, não esterilizados pelo calor, conservado ou não sob refrigeração.

Art. 343. Patê ou Pasta de pescado, seguido das especificações que couberem, é o produto industrializado obtido a partir do pescado e transformado em pasta, adicionado de ingredientes e de aditivos, submetido a processo tecnológico específico.

Art. 344. Embutido de pescado é aquele produto elaborado com pescado, adicionado de ingredientes e de aditivos, curado ou não, cozido ou não, defumado ou não, dessecado ou não, utilizando os envoltórios previstos neste Decreto.

Art. 345. Pescado curado é aquele proveniente de pescado, tratado pelo sal, adicionado ou não de aditivos.

Parágrafo único. O tratamento pelo sal pode ser realizado por meio de salgas úmida, seca ou mista.

Art. 346. Pescado seco ou desidratado é o produto obtido pela dessecação do pescado em diferentes intensidades, por processo natural ou artificial, adicionado ou não de aditivos, objetivando um produto estável à temperatura ambiente.

Art. 347. Pescado liofilizado é o produto obtido pela desidratação do pescado, em equipamento específico, por meio do processo de liofilização, adicionado ou não de aditivos.

Art. 348. Gelatina de pescado é o produto obtido a partir de proteínas naturais solúveis, coaguladas ou não, obtidas pela hidrólise do colágeno presente em tecidos de pescado como a bexiga natatória, os ossos, as peles e as cartilagens.

Art. 349. Na elaboração de produtos comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto para os produtos cárneos e em legislação específica.

Seção II

Dos Produtos Não Comestíveis de Pescado

Art. 350. Produtos não comestíveis de pescado são aqueles obtidos de pescado inteiro, de suas partes ou de qualquer resíduo destes, não aptos ao consumo humano.

Parágrafo único. São considerados produtos não comestíveis de pescado a farinha de pescado, o óleo de pescado, a cola de pescado, o solúvel concentrado de pescado e o pescado para isca, entre outros.

Art. 351. Na elaboração de produtos não comestíveis de pescado devem ser seguidas, naquilo que lhes for aplicável, as exigências previstas neste Decreto para os produtos não comestíveis e legislação específica.

CAPÍTULO IV

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE OVOS E SEUS DERIVADOS

Art. 352. Entende-se por derivados de ovos aqueles obtidos a partir do ovo, dos seus diferentes componentes ou de suas misturas, após eliminação da casca e das membranas.

Parágrafo único. Os derivados de ovos podem ser líquidos, concentrados, pasteurizados, desidratados, liofilizados, cristalizados, resfriados, congelados, ultracongelados, coagulados ou apresentarem-se sob outras formas utilizadas como alimento, a juízo do DIPOA.

Art. 353. O MAPA estabelecerá critérios e parâmetros para os ovos seus derivados assim como para seus respectivos processos de fabricação em regulamento técnico específico ou em norma complementar.

CAPÍTULO V

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE LEITE E DERIVADOS LÁCTEOS

Seção I

Do Leite

Art. 354. É permitida a produção dos seguintes tipos de leites fluidos:

I - leite cru refrigerado;

II - leite fluido a granel de uso industrial;

III - leite pasteurizado;

IV - leite submetido ao processo de ultra-alta temperatura - UAT ou UHT;

V - leite esterilizado; e

VI - leite reconstituído.

§ 1º É permitida a produção e beneficiamento de leite de tipos diferentes dos previstos neste Decreto, mediante novas tecnologias aprovadas em norma complementar.

§ 2º São considerados para consumo humano direto apenas os leites fluidos previstos nos incisos III, IV, V e VI, além dos que vierem a ser aprovados com base no § 1º.

§ 3º A produção de leite reconstituído para consumo humano direto somente pode ocorrer com a autorização do MAPA em situações emergenciais de desabastecimento público.

Art. 355. Leite cru refrigerado é o leite produzido em propriedades rurais, refrigerado e destinado aos estabelecimentos de leite e derivados sob inspeção sanitária oficial.

Art. 356. Leite fluido a granel de uso industrial é o leite higienizado, refrigerado, submetido opcionalmente à termização (pré-aquecimento), à pasteurização e à padronização da matéria gorda, transportado a granel de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

Art. 357. A transferência do leite fluido a granel de uso industrial e de outras matérias-primas transportadas a granel em carros-tanques entre estabelecimentos industriais deve ser realizada em veículos isotérmicos lacrados e etiquetados, acompanhados de boletim de análises, sob responsabilidade do estabelecimento de origem.

Art. 358. Leite pasteurizado é o leite fluido submetido a um dos processos de pasteurização previstos neste Decreto.

Art. 359. Leite UAT ou Leite UHT é o leite homogeneizado e submetido a processo de ultra-alta temperatura conforme definido neste Decreto.

Art. 360. Leite esterilizado é o leite fluido, previamente envasado e submetido a processo de esterilização, conforme definido neste Decreto.

Art. 361. Leite reconstituído é o produto resultante da dissolução em água do leite em pó ou concentrado, adicionado ou não de gordura láctea até atingir o teor de matéria gorda fixado para o respectivo tipo, seguido de homogeneização, quando for o caso, e de tratamento térmico previsto neste Decreto.

Art. 362. Na elaboração de leite e derivados das espécies caprina, bubalina e outras, devem ser seguidas as exigências previstas neste Decreto e demais legislações específicas, respeitando as respectivas particularidades.

Seção II

Da Classificação dos Derivados Lácteos

Art. 363. Os derivados lácteos compreendem a seguinte classificação:

I - produtos lácteos;

II - produtos lácteos compostos; e

III - misturas lácteas.

Art. 364. Produtos lácteos são os produtos obtidos mediante processamento tecnológico do leite, podendo conter ingredientes, aditivos e coadjuvantes de tecnologia, apenas quando funcionalmente necessários para o processamento.

Parágrafo único. Leites modificados, fluido ou em pó, são os produtos lácteos resultantes da modificação da composição do leite mediante a subtração ou adição dos seus constituintes.

Art. 365. Produtos lácteos compostos são os produtos no qual o leite, os produtos lácteos ou os constituintes do leite representem mais que 50% (cinquenta por cento) do produto final massa/massa, tal como se consome, sempre que os ingredientes não derivados do leite não estejam destinados a substituir total ou parcialmente qualquer dos constituintes do leite.

Art. 366. Mistura láctea é o produto que contém em sua composição final mais que 50% (cinquenta por cento) de produtos lácteos ou produtos lácteos compostos, tal como se consome, permitindo-se a substituição dos constituintes do leite, desde que a denominação de venda seja “Mistura

de ... (incluir o nome do produto lácteo ou produto lácteo composto que corresponda) e ... (produto adicionado)”).

Art. 367. Permite-se a mistura do mesmo derivado lácteo, porém de qualidade diferente, desde que prevaleça o de padrão inferior para fins de classificação e rotulagem.

Subseção I

Do Creme de Leite

Art. 368. Creme de leite é o produto lácteo rico em gordura retirada do leite por processo tecnológico específico, que se apresenta na forma de emulsão de gordura em água.

Parágrafo único. Para ser exposto ao consumo humano direto, o creme de leite deve ser submetido a tratamento térmico específico.

Art. 369. Creme de leite de uso industrial é o creme transportado em volume de um estabelecimento industrial a outro para ser processado e que não seja destinado diretamente ao consumidor final.

§ 1º Denomina-se creme de leite a granel de uso industrial o produto transportado em carros-tanques isotérmicos.

§ 2º Denomina-se creme de leite cru refrigerado de uso industrial o produto transportado em embalagens adequadas de um único uso.

§ 3º É proibido o transporte de creme de leite de uso industrial em latões.

Art. 370. Os cremes obtidos do desnate de soro, de leiteiro, de outros derivados lácteos ou em decorrência da aplicação de normas de destinação estabelecidas pelo MAPA, podem ser utilizados na fabricação de outros produtos, desde que atendam aos critérios previstos nos RTIQ dos produtos finais.

Subseção II

Da Manteiga

Art. 371. Manteiga é o produto lácteo gorduroso obtido exclusivamente pela bateção e malaxagem, com ou sem modificação biológica do creme de leite, por processo tecnológico específico.

Parágrafo único. A matéria gorda da manteiga deve ser composta exclusivamente de gordura láctea.

Art. 372. Manteiga de garrafa, manteiga da terra ou manteiga do sertão é o produto lácteo gorduroso nos estados líquido ou pastoso, obtido a partir do creme de leite pasteurizado, pela eliminação quase total da água, mediante processo tecnológico específico.

Subseção III

Dos Queijos

Art. 373. Queijo é o produto lácteo fresco ou maturado que se obtém por separação parcial do soro em relação ao leite ou leite reconstituído (integral, parcial ou totalmente desnatado) ou de soros lácteos, coagulados pela ação do coalho, de enzimas específicas, produzidas por microrganismos específicos, de ácidos orgânicos, isolados ou combinados, todos de qualidade apta para uso alimentar, com ou sem adição de substâncias alimentícias, de especiarias, de condimentos ou de aditivos.

§ 1º Nos queijos produzidos à partir de leite ou de leite reconstituído, a relação proteínas do soro/caseína não deve exceder a do leite.

§ 2º Queijo fresco é o que está pronto para o consumo logo após a sua fabricação.

§ 3º Queijo maturado é o que sofreu as trocas bioquímicas e físicas necessárias e características da sua variedade.

§ 4º A denominação queijo está reservada aos produtos em que a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

§ 5º O leite a ser utilizado na fabricação de queijos deve ser filtrado por meios mecânicos e submetido à pasteurização ou tratamento térmico equivalente para assegurar a fosfatase residual negativa, combinado ou não com outros processos físicos ou biológicos que garantam a inocuidade do produto.

§ 6º Fica excluído da obrigação de pasteurização ou de outro tratamento térmico o leite que se destine à elaboração dos queijos submetidos a um processo de maturação a uma temperatura superior a 5°C (cinco graus Celsius), durante um período não inferior a 60 (sessenta) dias.

§ 7º O período mínimo de maturação de queijos de que trata o parágrafo anterior poderá ser alterado, após a realização de estudos científicos conclusivos sobre a inocuidade do produto ou em casos previstos em regulamento técnico específico.

Art. 374. Considera-se a data de fabricação dos queijos frescos o último dia da sua elaboração e, para queijos maturados, o dia do término do período da maturação.

Parágrafo único. Os queijos em processo de maturação devem estar identificados de forma clara e precisa quanto a sua origem e ao controle do período de maturação.

Art. 375. O processo de maturação de queijos pode ser realizado em estabelecimento sob Inspeção Federal diferente daquele que iniciou a produção, respeitando-se os requisitos tecnológicos exigidos para o tipo de queijo e os critérios estabelecidos pelo DIPOA, para garantia da rastreabilidade do produto e do controle do período de maturação.

Art. 376. Queijo de coalho é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa dessorada, semicozida ou cozida, submetida à prensagem e secagem.

Art. 377. Queijo de manteiga ou Queijo do sertão é o queijo obtido mediante a coagulação do leite pasteurizado com o emprego de ácidos orgânicos, com a obtenção de uma massa dessorada, fundida e adicionada de manteiga de garrafa.

Art. 378. Queijo minas frescal é o queijo fresco obtido por coagulação enzimática do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas ou ambas, complementada ou não

pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, não prensada, salgada e não maturada.

Art. 379. Queijo minas padrão é o queijo de massa crua ou semicozida obtido por coagulação do leite pasteurizado com coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa coalhada, dessorada, prensada mecanicamente, salgada e maturada.

Art. 380. Ricota fresca é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume.

Art. 381. Ricota defumada é o queijo obtido pela precipitação ácida a quente de proteínas do soro de leite, adicionado de leite até 20% (vinte por cento) do seu volume, submetido à secagem e defumação.

Art. 382. Queijo prato é o queijo que se obtém por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa semicozida, prensada, salgada e maturada.

Art. 383. Queijo provolone é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas, com a obtenção de uma massa filada, não prensada, podendo ser fresco ou maturado.

§ 1º O queijo provolone fresco pode apresentar pequena quantidade de manteiga na sua massa, dando lugar à variedade denominada “butirro”.

§ 2º Este queijo pode ser defumado, devendo atender às características sensoriais adquiridas nesse processo.

§ 3º Este queijo pode ser denominado caccio-cavalo, fresco ou curado, quando apresentar formato ovalado ou piriforme.

Art. 384. Queijo regional do norte ou queijo tropical é o queijo obtido por coagulação do leite pasteurizado por meio de coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, ou ambos, complementada pela ação de fermentos lácticos específicos ou de soro-fermento, com a obtenção de uma massa dessorada, cozida, prensada, salgada.

Art. 385. Permite-se exclusivamente para processamento industrial a fabricação de queijos em formas e pesos diferentes dos estabelecidos em RTIQ, desde que sejam mantidos os requisitos previstos para cada tipo de queijo.

Subseção IV

Dos Leites Fermentados

Art. 386. Leites Fermentados são produtos lácteos ou produtos lácteos compostos obtidos por coagulação e diminuição do pH do leite ou do leite reconstituído por fermentação láctea, mediante ação de cultivos de microrganismos específicos, adicionados ou não de outros produtos lácteos ou de substâncias alimentícias.

§ 1º Os microrganismos específicos devem ser viáveis, ativos e abundantes no produto final durante seu prazo de validade, conforme disposto em normas complementares.

§ 2º São considerados leites fermentados o iogurte, o leite fermentado ou cultivado, o leite acidófilo ou acidofilado, o kumys, o kefir e a coalhada.

Subseção V

Dos Leites Concentrados e Desidratados

Art. 387. Leites concentrados e leites desidratados são os produtos lácteos resultantes da desidratação parcial ou total do leite por processos tecnológicos específicos.

§ 1º Consideram-se produtos lácteos concentrados o leite concentrado, o leite evaporado, o leite condensado, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 2º Considera-se produto lácteo desidratado o leite em pó, bem como outros produtos que atendam a essa descrição.

§ 3º Proíbe-se para consumo humano ou industrialização a utilização de resíduos da fabricação de produtos em pó.

Art. 388. Na fabricação dos leites concentrados e desidratados, a matéria-prima utilizada deve atender às condições previstas neste Decreto e em normas complementares.

Art. 389. Leite concentrado é o produto de uso exclusivamente industrial que não pode ser reconstituído para fins de obtenção de leite para consumo humano direto.

Art. 390. Leite condensado é o produto resultante da desidratação parcial do leite adicionado de açúcar ou obtido mediante outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo DIPOA, que resulte em produto de mesma composição e características.

Art. 391. Leite em pó é o produto obtido por desidratação do leite integral, desnatado ou parcialmente desnatado e apto para alimentação humana, mediante processo tecnológico adequado.

§ 1º O produto deve apresentar composição de forma que, quando reconstituído conforme indicação na rotulagem, atenda ao padrão do leite de consumo a que corresponda;

§ 2º Para os diferentes tipos de leite em pó, fica estabelecido o teor de proteína mínimo de 34% (trinta e quatro por cento) massa/massa com base no extrato seco desengordurado.

Subseção VI

Dos Outros Derivados Lácteos

Art. 392. Leite aromatizado é o produto lácteo resultante da mistura preparada com leite e os seguintes ingredientes, de forma isolada ou combinada: cacau, chocolate, suco de frutas e aromatizantes, opcionalmente adicionada de açúcar e aditivos funcionalmente necessários para a sua elaboração, e que apresente a proporção mínima de 85% (oitenta e cinco por cento) massa/massa de leite no produto final, tal como se consome.

Art. 393. Doce de leite é o produto obtido por concentração do leite ou do leite reconstituído sob ação do calor à pressão normal ou reduzida, adicionado de sacarose (parcialmente substituída ou não por monossacarídeos, dissacarídeos ou ambos), com ou sem adição de sólidos de origem láctea, de creme e de outras substâncias alimentícias.

Art. 394. Requeijão é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido pela fusão de massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação ácida ou enzimática, ou ambas, do leite, opcionalmente adicionado de creme de leite, de manteiga, de gordura anidra de leite ou **butter oil**, separados ou em combinação, podendo ser adicionado de condimentos, de especiarias e de outras substâncias alimentícias.

Parágrafo único. A denominação requeijão está reservada ao produto no qual a base láctea não contenha gordura ou proteína de origem não láctea.

Art. 395. Bebida láctea é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido a partir de leite ou de leite reconstituído ou de derivados de leite ou da combinação destes, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 396. Composto lácteo é o produto lácteo ou produto lácteo composto em pó obtido à partir de leite ou de derivados de leite ou ambos, adicionado ou não de ingredientes não lácteos.

Art. 397. Queijo em pó é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por fusão e desidratação, mediante um processo tecnológico específico, da mistura de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, no qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 398. Queijo processado ou fundido é o produto lácteo ou produto lácteo composto obtido por trituração, mistura, fusão e emulsão, por meio de calor e de agentes emulsionantes de uma ou mais variedades de queijo, com ou sem adição de outros produtos lácteos, de sólidos de origem láctea, de especiarias, de condimentos ou de outras substâncias alimentícias, na qual o queijo constitui o ingrediente lácteo utilizado como matéria-prima preponderante na base láctea do produto.

Art. 399. Massa coalhada é o produto lácteo intermediário, de uso exclusivamente industrial, cozido ou não, dessorado e lavado, que se obtém por coagulação ácida ou enzimática do leite, destinado à elaboração de requeijão ou de outros produtos, quando previsto em RTIQ.

Art. 400. Soro de leite é o produto lácteo líquido extraído da coagulação do leite utilizado no processo de fabricação de queijos, de caseína e de produtos similares.

Parágrafo único. Este produto pode ser submetido à desidratação parcial ou total por processos tecnológicos específicos.

Art. 401. Gordura anidra de leite ou **butteroil** é o produto lácteo gorduroso obtido a partir de creme ou de manteiga pela eliminação quase total de água e de sólidos não gordurosos, mediante processos tecnológicos adequados.

Art. 402. Lactose é o açúcar do leite obtido mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 403. Lactoalbumina é o produto lácteo resultante da precipitação pelo calor das albuminas solúveis do soro oriundo da fabricação de queijos ou de caseína.

Art. 404. Leitelho é o produto lácteo resultante da batadura do creme pasteurizado durante o processo de fabricação da manteiga, podendo ser apresentado na forma líquida, concentrada ou em pó.

Art. 405. Caseína alimentar é o produto lácteo resultante da precipitação do leite desnatado por ação enzimática ou mediante acidificação a pH 4,6 a 4,7 (quatro inteiros e seis décimos a quatro inteiros e sete décimos), lavado e desidratado por processos tecnológicos específicos.

Art. 406. Caseinato alimentício é o produto lácteo obtido por reação da caseína alimentar ou da coalhada da caseína alimentar fresca com soluções de hidróxidos ou de sais alcalinos ou alcalino-terrosos ou de amônia de qualidade alimentícia, posteriormente lavado e submetido à secagem, mediante processos tecnológicos específicos.

Art. 407. Caseína industrial é o produto não alimentício obtido pela precipitação do leite desnatado mediante a aplicação de soro ácido, de coalho, de ácidos orgânicos ou minerais.

Art. 408. Produtos lácteos protéicos são os produtos lácteos obtidos por separação física das caseínas e proteínas do soro por tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo DIPOA.

Art. 409. Admite-se a separação de outros constituintes do leite pela tecnologia de membrana ou outro processo tecnológico com equivalência reconhecida pelo DIPOA.

Art. 410. Farinha láctea é o produto resultante da dessecação, em condições próprias, da mistura de farinhas de cereais ou de leguminosas com leite, nas suas diversas formas e tratamentos, e adicionada ou não de outras substâncias alimentícias.

§ 1º O amido das farinhas deve ter sido tornado solúvel por técnica apropriada.

§ 2º A farinha láctea deve ter no mínimo 20% de leite m/m (massa/massa) do total de ingredientes do produto.

Art. 411. Além dos produtos já mencionados, são considerados derivados do leite outros produtos que se enquadrem na classificação de produto lácteo, de produto lácteo composto ou de mistura láctea, de acordo com o disposto neste Decreto.

Art. 412. Sempre que necessário, o DIPOA solicitará documento comprobatório do órgão regulador da saúde que discipline o registro de produtos com alegações funcionais, indicação para alimentação de criança de primeira infância ou de grupos populacionais que apresentem condições metabólicas e fisiológicas específicas.

CAPÍTULO VI

DOS PADRÕES DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE PRODUTOS DE ABELHAS E DERIVADOS

Seção I

Dos Produtos de Abelhas

Art. 413. Produtos de abelhas são aqueles elaborados pelas abelhas, delas extraídos ou extraídos das colméias, sem qualquer estímulo de alimentação artificial capaz de alterar sua composição original, classificando-se em:

I - produtos de abelhas do Gênero **Apis**, que são o mel, o pólen apícola, a geléia real, a própolis, a cera de abelhas e a apitoxina; e

II - produtos de abelhas sem ferrão ou nativas, que são o mel de abelhas sem ferrão, o pólen de abelhas sem ferrão e a própolis de abelhas sem ferrão.

Parágrafo único. Os produtos de abelhas podem ser submetidos a processos de liofilização, de desidratação, de maceração ou outro processo tecnológico específico.

Art. 414. Mel é o produto alimentício produzido pelas abelhas melíferas a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas, que ficam sobre as partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos favos da colméia.

Art. 415. Mel para uso industrial é o mel que se apresenta fora das especificações para o índice de diástase, de hidroximetilfurfural, de acidez ou em início de fermentação, que indique alteração em aspectos sensoriais que não o desclassifique para o emprego em produtos alimentícios.

Art. 416. Pólen apícola é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido no ingresso da colméia.

Art. 417. Geléia real é o produto da secreção do sistema glandular cefálico, formado pelas glândulas hipofaríngeas e mandibulares de abelhas operárias, colhida em até 72 (setenta e duas) horas.

Art. 418. Própolis é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Art. 419. Cera de abelhas é o produto secretado pelas abelhas para formação dos favos nas colméias, de consistência plástica, de cor amarelada e muito fusível.

Art. 420. Apitoxina é o produto de secreção das glândulas abdominais ou das glândulas do veneno de abelhas operárias, armazenado no interior da bolsa de veneno.

Art. 421. Mel de abelhas sem ferrão é o produto alimentício produzido por abelhas sem ferrão a partir do néctar das flores ou das secreções procedentes de partes vivas das plantas ou de excreções de insetos sugadores de plantas que ficam sobre partes vivas de plantas, que as abelhas recolhem, transformam, combinam com substâncias específicas próprias, armazenam e deixam maturar nos potes da colméia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de mel com mel de abelhas sem ferrão.

Art. 422. Pólen de abelhas sem ferrão é o produto resultante da aglutinação do pólen das flores, efetuada pelas abelhas operárias sem ferrão, mediante néctar e suas substâncias salivares, o qual é recolhido dos potes da colméia.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de pólen apícola com pólen de abelhas sem ferrão.

Art. 423. Própolis de abelhas sem ferrão é o produto oriundo de substâncias resinosas, gomosas e balsâmicas, colhidas pelas abelhas sem ferrão de brotos, de flores e de exsudatos de plantas, nas quais as abelhas acrescentam secreções salivares, cera e pólen para a elaboração final do produto.

Parágrafo único. Não é permitida a mistura de própolis com própolis de abelhas sem ferrão.

Seção II

Dos Derivados de Produtos de Abelhas

Art. 424. Derivados de produtos de abelhas são aqueles elaborados com produtos de abelhas, adicionados ou não de ingredientes permitidos, classificando-se em:

I - composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes; ou

II - composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes.

Art. 425. Composto de produtos de abelhas sem adição de ingredientes é a mistura de dois ou mais produtos de abelhas combinados entre si, os quais devem corresponder a 100% (cem por cento) do produto final.

Art. 426. Composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes é a mistura de um ou mais produtos de abelhas, combinados entre si, adicionado de ingredientes permitidos.

§ 1º O composto de produtos de abelhas com adição de ingredientes deve ser constituído predominantemente, em termos quantitativos, de produtos de abelhas.

§ 2º É proibido o emprego de açúcares ou de soluções açucaradas como veículo de ingredientes de qualquer natureza na formulação dos compostos de produtos de abelhas com adição de outros ingredientes.

TÍTULO VII

DO REGISTRO DE PRODUTOS, EMBALAGEM,

ROTULAGEM E CARIMBOS DE INSPEÇÃO

CAPÍTULO I

DO REGISTRO DE PRODUTOS

Art. 427. Todo produto de origem animal produzido no país ou importado deve estar registrado no DIPOA.

§ 1º O registro de que trata o **caput** abrange a formulação, o processo de fabricação e o rótulo.

§ 2º O registro deve ser renovado a cada dez anos.

§ 3º Os produtos não previstos neste Decreto ou em normas complementares serão registrados mediante aprovação prévia pelo DIPOA.

Art. 428. No processo de solicitação de registro, devem constar:

I - matérias-primas e ingredientes, com discriminação das quantidades e percentuais utilizados;

II - descrição das etapas de recepção, de manipulação, de beneficiamento, de industrialização, de fracionamento, de conservação, de embalagem, de armazenamento e de transporte do produto;

III - descrição dos métodos de controle realizados pelo estabelecimento para assegurar a identidade, a qualidade e a inocuidade do produto; e

IV - relação dos programas de autocontrole implantados pelo estabelecimento.

Parágrafo único. Para registro podem ser exigidas informações ou documentação complementares, a juízo do DIPOA.

Art. 429. Permite-se a fabricação de produtos de origem animal não previstos neste Decreto ou normas complementares, desde que seu processo de fabricação e sua composição sejam aprovados pelo DIPOA.

§ 1º Nas solicitações de registro de produtos de que trata o **caput**, além dos requisitos constantes no artigo anterior, o requerente deve apresentar ao DIPOA:

I - proposta de denominação de venda do produto;

II - especificação dos parâmetros físico-químicos e microbiológicos do produto, seus requisitos de identidade e de qualidade e métodos de avaliação da conformidade;

III - informações acerca do histórico do produto, quando existentes;

IV - embasamento em legislação nacional ou internacional, quando existentes; e

V - literatura técnico-científica relacionada à fabricação do produto.

§ 2º O DIPOA julgará a pertinência dos pedidos de registro considerando os seguintes aspectos:

I - segurança e inocuidade do produto;

II - requisitos de identidade e de qualidade propostos, visando preservar os interesses dos consumidores; e

III - existência de métodos validados de avaliação da conformidade do produto final.

§ 3º Nos casos em que a tecnologia proposta possua similaridade com processos produtivos já existentes, também será considerado na análise da solicitação a tecnologia tradicional de obtenção do produto e as características consagradas pelos consumidores.

Art. 430. As informações contidas no registro do produto devem corresponder exatamente aos procedimentos realizados pelo estabelecimento.

Art. 431. Todos os ingredientes, os aditivos e os coadjuvantes de tecnologia apresentados de forma combinada devem dispor de informação clara sobre sua composição e percentuais.

Art. 432. A rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira de produtos destinados ao comércio internacional será registrada juntamente com a sua tradução em vernáculo.

Art. 433. Nenhuma modificação na formulação, no processo de fabricação ou no rótulo pode ser realizada sem prévia atualização do registro no DIPOA.

Art. 434. Os procedimentos para o registro do produto e seu cancelamento serão estabelecidos em norma complementar do MAPA.

§ 1º Para efeito de registro, o MAPA disponibilizará sistema informatizado específico.

§ 2º O registro será cancelado quando houver descumprimento do disposto na legislação.

CAPÍTULO II

DA EMBALAGEM

Art. 435. Os produtos de origem animal devem ser acondicionados ou embalados em recipientes ou continentes que confirmam a necessária proteção, atendendo às características específicas do produto e às condições de armazenamento e transporte.

§ 1º O material utilizado para confecção das embalagens que entram em contato direto com o produto deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º Quando houver interesse sanitário ou tecnológico, de acordo com a natureza do produto, pode ser exigida embalagem ou acondicionamento específico.

Art. 436. Tratando-se de produtos destinados ao comércio internacional, é permitida a utilização de embalagem diferente dos padrões tradicionais, desde que atestado pelo fabricante o atendimento a legislação do país importador.

Art. 437. Permite-se a reutilização de recipientes para o envase ou acondicionamento de produtos e de matérias-primas utilizadas na alimentação humana quando íntegros e higienizados, a critério do SIF.

Parágrafo único. É proibida a reutilização de recipientes que tenham sido empregados no acondicionamento de produtos ou de matérias-primas de uso não comestível, para o envase ou acondicionamento de produtos comestíveis.

CAPÍTULO III

DA ROTULAGEM

Seção I

Da rotulagem em geral

Art. 438. Entende-se por rótulo ou rotulagem toda inscrição, legenda, imagem ou toda matéria descritiva ou gráfica que esteja escrita, impressa, estampada, gravada, gravada em relevo ou litografada ou colada sobre a embalagem ou contentores do produto de origem animal destinado ao comércio, visando sua identificação.

Art. 439. Os estabelecimentos só podem expedir ou comercializar matérias-primas e produtos de origem animal registrados pelo DIPOA e identificados por meio de rótulos, dispostos em local visível, quer quando destinados diretamente ao consumo, quer quando enviados a outros estabelecimentos que os vão processar.

§ 1º O rótulo deve ser resistente às condições de armazenamento e transporte dos produtos e, quando em contato direto com o produto, o material utilizado em sua confecção deve ser previamente autorizado pelo órgão regulador da saúde.

§ 2º As informações constantes nos rótulos devem estar visíveis, com caracteres legíveis, em cor contrastante com o fundo e indelévels, conforme legislação específica.

§ 3º Os rótulos devem possuir identificação que permita a rastreabilidade dos produtos.

Art. 440. Os produtos destinados à exportação devem atender a legislação do país importador.

Parágrafo único. Os produtos que forem submetidos a processos tecnológicos ou apresentarem composição permitida pelo país importador, mas em desacordo com o que determina a legislação brasileira, não podem ser comercializados em território nacional.

Art. 441. O uso e a respectiva declaração na rotulagem de ingredientes, de aditivos e de coadjuvantes de tecnologia, em produtos de origem animal, devem atender à legislação específica.

Art. 442. Os rótulos só podem ser usados nos produtos registrados a que se correspondam, devendo constar destes a declaração do número de registro do produto no DIPOA.

Parágrafo único. As informações expressas na rotulagem devem retratar fidedignamente a verdadeira natureza, a composição e as características do produto.

Art. 443. Além de outras exigências previstas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica, os rótulos devem conter, de forma clara e legível, as seguintes indicações:

I - nome do produto;

II - nome empresarial e endereço do estabelecimento produtor;

III - nome empresarial e endereço do importador, no caso de produto de origem animal importado;

- IV- carimbo oficial do SIF;
- V - CNPJ ou CPF, nos casos em que couber;
- VI - marca comercial do produto, quando houver;
- VII - data da fabricação, prazo de validade e identificação do lote;
- VIII - lista de ingredientes e aditivos;
- IX - indicação do número de registro do produto no DIPOA;
- X - identificação do país de origem;
- XI - instruções sobre a conservação do produto;
- XII - indicação quantitativa, conforme legislação do órgão competente; e
- XIII - instruções sobre o preparo e uso do produto, quando necessário.

§ 1º A data de fabricação e o prazo de validade, expressos em dia, mês e ano, assim como a identificação do lote, devem ser impressos, gravados ou declarados por meio de carimbo, conforme a natureza do continente ou do envoltório, atendendo às normas complementares.

§ 2º No caso de terceirização da produção, deve constar a expressão “fabricado por”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do fabricante, e “para”, ou expressão equivalente, seguida da identificação do estabelecimento contratante.

§ 3º No caso onde ocorra apenas o processo de fracionamento ou de embalagem de produto deve constar a expressão “fracionado por” ou “embalado por”, respectivamente, em substituição à expressão “fabricado por”.

§ 4º Nos casos previstos no § 3º, deve constar a data de fracionamento ou de embalagem e a data de validade, com o prazo menor ou igual ao estabelecido pelo fabricante do produto, exceto em casos particulares, a juízo do DIPOA.

Art. 444. Nos rótulos podem figurar referências a prêmios ou menções honrosas, desde que devidamente comprovadas as suas concessões.

Art. 445. Na composição de marcas é permitido o emprego de desenhos a elas alusivos.

Parágrafo único. O uso de marcas, de dizeres ou de desenhos alusivos a símbolos ou quaisquer indicações referentes a atos, a fatos ou a estabelecimentos da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, deve cumprir a legislação específica.

Art. 446. Os produtos de origem animal não devem apresentar no rótulo descrição, expressões, marcas, vocábulos, sinais, denominações, símbolos, emblemas, ilustrações ou outras representações gráficas que possam transmitir informações falsas, incorretas, insuficientes ou que possam, direta ou indiretamente, induzir o consumidor a equívoco, erro, confusão ou engano em relação à verdadeira natureza, composição, rendimento, procedência, tipo, qualidade, quantidade, validade, características nutritivas ou forma de uso do produto.

§ 1º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem destacar a presença ou ausência de componentes que sejam intrínsecos ou próprios de produtos de igual natureza, exceto nos casos previstos em legislação específica.

§ 2º Os rótulos dos produtos de origem animal não podem indicar propriedades medicinais ou terapêuticas.

§ 3º O uso de alegações de propriedade funcional ou de saúde em produtos de origem animal deve ser previamente aprovado pelo órgão regulador da saúde, atendendo aos critérios estabelecidos em legislação específica.

§ 4º As marcas que infringirem este artigo, poderão sofrer restrições ao seu uso, a juízo do DIPOA.

Art. 447. Um mesmo rótulo pode ser usado para produtos idênticos, fabricados em diferentes unidades da mesma empresa, desde que cada estabelecimento tenha o seu processo de fabricação e composição registrados.

Art. 448. Os rótulos devem ser impressos, litografados, gravados ou pintados, respeitando a ortografia oficial e o sistema legal de unidades e de medidas.

Art. 449. A rotulagem aplicada em produtos destinados ao comércio internacional pode ser impressa em uma ou mais línguas estrangeiras, desde que contenha o carimbo do SIF, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira e do número de seu registro no DIPOA.

§ 1º Nos produtos destinados à exportação é permitida a rotulagem impressa exclusivamente em língua estrangeira, desde que contenha o carimbo da Inspeção Federal, além da indicação de que se trata de produto de procedência brasileira, impressa em caracteres destacados e uniformes em tipo de letra.

§ 2º No caso dos produtos importados é permitido o uso de rotulagem impressa, gravada, litografada ou pintada em língua estrangeira, com tradução em vernáculo das informações obrigatórias, desde que sejam atendidos dispositivos constantes em acordos internacionais de mútuo comércio.

Art. 450. Nenhum rótulo, etiqueta ou selo pode ser aplicado escondendo ou encobrindo, total ou parcialmente, dizeres obrigatórios de rotulagem ou o carimbo do SIF.

Art. 451. Os rótulos e carimbos do Serviço de Inspeção Federal devem referir-se ao último estabelecimento onde o produto foi submetido a algum processamento, fracionamento ou embalagem.

Art. 452. A rotulagem dos produtos de origem animal deve atender às determinações estabelecidas neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica.

Seção II

Da rotulagem em particular

Art. 453. O produto deve seguir a denominação de venda do respectivo RTIQ.

§ 1º O pescado deve ser identificado com a denominação comum da espécie, podendo ser exigida a utilização do nome científico conforme estabelecido em norma complementar.

§ 2º Os ovos que não sejam de galinhas devem denominar-se segundo a espécie de que procedam.

§ 3º Os derivados lácteos fabricados com leite que não seja o de vaca devem possuir em sua rotulagem a designação da espécie que lhe deu origem, exceto para os produtos que em função da sua identidade, são fabricados com leite de outras espécies que não a bovina.

§ 4º Os queijos elaborados a partir de processo de filtração por membrana podem utilizar em sua denominação de venda o termo queijo, porém sem referir-se a qualquer produto fabricado com tecnologia convencional.

§ 5º A farinha láctea deve apresentar no painel principal do rótulo o percentual de leite contido no produto.

§ 6º Casos de designações não previstas neste Decreto e em normas complementares serão submetidos à avaliação do DIPOA.

Art. 454. Carcaças ou partes de carcaças em natureza de bovídeos, de equídeos, de suídeos, de ovinos, de caprinos e de ratitas, recebem o carimbo do SIF diretamente em sua superfície e devem possuir, além deste, etiqueta-lacre inviolável.

§ 1º As etiquetas-lacres e os carimbos devem conter as exigências previstas neste Decreto e em normas complementares.

§ 2º Os miúdos devem ser identificados com carimbo do SIF, conforme normas complementares.

Art. 455. Os produtos cárneos adicionados que contenham carne e produtos vegetais devem dispor nos rótulos a indicação das respectivas percentagens.

Art. 456. A água adicionada aos produtos cárneos deve ser declarada, em percentuais, na lista de ingrediente do produto.

Parágrafo único. Sempre que a quantidade de água adicionada for superior a 3,0% (três por cento), o percentual de água adicionado ao produto deve ser informado, adicionalmente, no painel principal da rotulagem.

Art. 457. Os produtos que não sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto não podem utilizar rótulos, ou qualquer forma de apresentação, que declare, implique ou sugira que estes produtos sejam leite, produto lácteo ou produto lácteo composto, ou que façam alusão a um ou mais produtos do mesmo tipo.

§ 1º Entende-se por termos lácteos, os nomes, denominações, símbolos, representações gráficas ou outras formas que sugiram ou façam referência, direta ou indiretamente, ao leite ou produtos lácteos.

§ 2º Excetua-se da proibição prevista no **caput** a informação da presença de leite, produto lácteo ou produto lácteo composto na lista de ingredientes.

§ 3º Excetua-se da proibição prevista no **caput** a denominação de produtos com nome comum ou usual, consagrado pelo seu uso corrente, como termo descritivo apropriado, desde que não induza o consumidor a erro ou engano, em relação à sua origem e classificação

Art. 458. Em se tratando de pescado fresco, respeitadas as peculiaridades inerentes à espécie e às formas de apresentação do produto, pode ser dispensado o uso de embalagem e a aposição de rótulos, conforme definido em normas complementares.

Art. 459. Em se tratando de pescado descongelado na designação do produto deve ser incluída a palavra “descongelado”, devendo o seu rótulo apresentar no painel principal, logo abaixo da denominação de venda, em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor sem intercalação de dizeres ou desenhos, em caixa alta e em negrito, a expressão “NÃO RECONGELAR”.

Art. 460. Na rotulagem do mel, do mel de abelhas sem ferrão e derivados dos produtos das abelhas deve constar advertência: “Este produto não deve ser consumido por crianças menores de 1 (um) ano de idade”, em caracteres com destaque, nítidos e de fácil leitura.

Art. 461. O rótulo de mel para uso industrial, sem prejuízo das demais exigências estabelecidas em legislação específica, deve atender aos seguintes requisitos:

I - não conter indicações que façam referência à sua origem floral ou vegetal; e

II - conter a expressão "Proibida a venda fracionada”.

Art. 462. Os rótulos das embalagens de produtos não destinados à alimentação humana devem conter, além do carimbo do SIF, a declaração “NÃO COMESTÍVEL”, em caracteres destacados e atendendo às normas complementares.

CAPÍTULO IV

DOS CARIMBOS DE INSPEÇÃO

Art. 463. O carimbo de inspeção representa a marca oficial do SIF e constitui a garantia de que o produto é procedente de estabelecimento inspecionado e fiscalizado pelo DIPOA.

Art. 464. O número de registro do estabelecimento deve ser identificado no carimbo oficial cujos formatos, dimensões e empregos são fixados neste Decreto.

§ 1º O carimbo deve possuir a expressão “Ministério da Agricultura” na borda superior externa, "Brasil" na parte superior interna acompanhado da palavra "Inspeccionado" ao centro e das iniciais "S.I.F.", na borda inferior interna.

§ 2º As iniciais "S.I.F." traduzem a expressão "Serviço de Inspeção Federal".

§ 3º O número de registro do estabelecimento constante do carimbo de inspeção não é precedido da designação "número" ou de sua abreviatura (nº) e é aplicado no lugar correspondente, equidistante dos dizeres ou das letras e das linhas que representam a forma.

§ 4º Pode ser dispensado o uso da expressão “Ministério da Agricultura” acompanhando a borda superior dos carimbos oficiais de inspeção, nos casos em que estes forem gravados em relevo em vidros, latas, plásticos termo-moldáveis, lacrese os apostos em carcaças.

Art. 465. Os carimbos do SIF devem obedecer exatamente à descrição e aos modelos determinados neste Decreto e em normas complementares, respeitadas as dimensões, a forma, os dizeres, o idioma, o tipo e o corpo de letra, devendo ser colocados em destaque nas testeiras das caixas e de outras embalagens, nos rótulos ou nos produtos, numa cor única, de preferência preta, quando impressos, gravados ou litografados.

Parágrafo único. Nos casos de embalagens pequenas, cuja superfície visível para rotulagem seja menor ou igual a 10 cm² (dez centímetros quadrados), o carimbo não necessita estar em destaque em relação aos demais dizeres constantes no rótulo.

Art. 466. Quando constatadas irregularidades nos carimbos, estes devem ser imediatamente inutilizados pelo SIF.

Art. 467. Os diferentes modelos de carimbos do SIF a serem usados nos estabelecimentos inspecionados e fiscalizados pelo DIPOA devem obedecer às seguintes especificações, além de outras previstas em normas complementares:

I - Modelo 1:

a) dimensões: 0,07m x 0,05m (sete centímetros por cinco centímetros);

b) forma: elíptica no sentido horizontal;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo das palavras "Inspeccionado", colocada horizontalmente e "Brasil", que acompanha a curva superior da elipse; logo abaixo do número de registro do estabelecimento devem constar as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior; e

d) uso: para carcaça ou quartos de bovídeos, de equídeos e de ratitas em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou quartos de carcaças.

II - Modelo 2:

a) dimensões: 0,05m x 0,03m (cinco centímetros por três centímetros);

b) forma e dizeres: idênticos ao modelo 1; e

c) uso: para carcaças de suídeos, de ovinos e de caprinos em condições de consumo em natureza, aplicado sobre as carcaças ou quartos de carcaças.

III- Modelo 3:

a) dimensões: 0,01m (um centímetro) de diâmetro quando aplicado em embalagens com superfície visível para rotulagem menor ou igual a 10cm² (dez centímetros quadrados); 0,02m (dois centímetros) ou 0,03m (três centímetros) de diâmetro quando aplicado nas embalagens de peso até 1kg (um quilograma); 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso

superior a 1kg (um quilograma) até 10kg (dez quilogramas); 0,05m (cinco centímetros) de diâmetro quando aplicado em embalagens de peso superior a 10kg (dez quilogramas);

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e abaixo da palavra "Inspeccionado" colocada horizontalmente e "Brasil", que acompanha a curva superior do círculo; logo abaixo do número de registro do estabelecimento deve constar as iniciais "S.I.F.", acompanhando a curva inferior; a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos ou etiquetas de produtos de origem animal utilizados na alimentação humana.

IV - Modelo 4:

a) dimensões: 0,03m (três centímetros) de lado quando aplicado em rótulos ou etiquetas; 0,15m (quinze centímetros) de lado quando aplicado em sacarias;

b) forma: quadrada;

c) dizeres: idênticos e na mesma ordem que aqueles adotados nos carimbos precedentes e dispostos todos no sentido horizontal; a expressão "Ministério da Agricultura" deve estar disposta ao longo da borda superior externa; e

d) uso: para rótulos, etiquetas ou sacarias de produtos não comestíveis.

V- Modelo 5:

a) dimensões: 0,07m x 0,06m (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Brasil" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, seguida das iniciais "S.I.F."; logo abaixo destes, a palavra "condenado" também no sentido horizontal; e

d) uso: para carcaças ou partes condenadas de carcaças.

VI- Modelo 6:

a) dimensões: 0,07m x 0,06m (sete centímetros por seis centímetros);

b) forma: retangular no sentido horizontal;

c) dizeres: a palavra "Brasil" colocada horizontalmente no canto superior esquerdo, e abaixo no canto inferior esquerdo, as iniciais "S.I.F."; na lateral direita, dispostas verticalmente as letras "E", "S" ou "C" com altura de 0,05m (cinco centímetros); ou "TF" ou "FC" com altura de 0,025m (dois centímetros e meio) para cada letra; e

d) uso: para carcaças ou partes de carcaças destinadas ao preparo de produtos submetidos aos processos de Esterilização pelo Calor (E), de Salga (S), de Cozimento (C), de Tratamento pelo Frio (TF) ou de Fusão pelo Calor (FC), respectivamente.

VII- Modelo 7:

a) dimensões: 0,015m (quinze milímetros) de diâmetro;

b) forma: circular;

c) dizeres: deve constar o número de registro do estabelecimento, isolado e sobre as iniciais "S.I.F." colocadas horizontalmente, e a palavra "Brasil" acompanhando a borda superior interna do círculo; logo abaixo do número, a palavra "Inspeccionado" seguindo a borda inferior do círculo; e

d) uso: em lacres utilizados no fechamento e identificação de contentores e meios de transporte de matérias-primas e produtos que necessitam de certificação sanitária, de amostras de coletas fiscais e nas ações fiscais de interdição de equipamentos, de dependências e de estabelecimentos, podendo ser de material plástico ou metálico.

§ 1º Permite-se a impressão do carimbo em relevo ou pelo processo de impressão automática a tinta, indelével, na tampa ou no fundo das embalagens, quando as dimensões destas não possibilitarem a impressão do carimbo no rótulo, conforme previsto neste Decreto.

§ 2º Nos casos de etiquetas-lacres de carcaça e de etiquetas para identificação de caminhões tanques, o carimbo de inspeção deve apresentar forma e dizeres previstos no modelo 3 (três), com 0,04m (quatro centímetros) de diâmetro.

TÍTULO VIII

DA ANÁLISE LABORATORIAL

Art. 468. As matérias-primas, os produtos de origem animal, bem como toda e qualquer substância que entre em sua elaboração, estão sujeitos a análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade.

Parágrafo único. Sempre que o SIF julgar necessário, realizará a coleta de amostras para análises laboratoriais.

Art. 469. As metodologias analíticas devem ser padronizadas e validadas pela autoridade competente do MAPA.

Parágrafo único. Em casos excepcionais, a critério da autoridade competente do MAPA, podem ser aceitas metodologias analíticas além das adotadas oficialmente, desde que reconhecidas internacionalmente ou por instituições de pesquisa, mencionando-as obrigatoriamente nos respectivos laudos.

Art. 470. Para realização das análises fiscais, deve ser coletada amostra em triplicata da matéria-prima, do produto ou de qualquer substância que entre em sua elaboração, assegurando-se sua inviolabilidade e conservação.

§ 1º Uma das amostras coletadas deve ser encaminhada ao laboratório oficial ou credenciado, e as demais utilizadas como contraprova, sendo uma entregue ao detentor ou responsável pelo produto e a outra mantida em poder do laboratório ou do SIF local.

§ 2º É de responsabilidade do detentor ou responsável pelo produto, a conservação de sua amostra de contraprova, de modo a garantir a sua integridade física;

§ 3º Não devem ser coletadas amostras fiscais em triplicata quando:

I - a quantidade ou a natureza do produto não permitirem;

II - o produto apresente prazo de validade exíguo, não proporcionando tempo hábil para a realização da análise de contraprova;

III - tratar-se de análises fiscais realizadas durante os procedimentos de rotina de inspeção oficial; e

IV - forem destinadas à realização de análises microbiológicas, por ser considerada impertinente a análise de contraprova nestes casos.

Art. 471. A coleta de amostra de matéria-prima, produto ou qualquer substância que entre em sua elaboração e de água de abastecimento para análise fiscal deve ser efetuada por servidores do SIF.

§ 1º A amostra deve ser coletada, sempre que possível, na presença do detentor do produto ou de seu representante, conforme o caso.

§ 2º Não deve ser coletada amostra de produto cuja identidade, a composição, a integridade ou a conservação estejam comprometidas.

Art. 472. As amostras para análises devem ser coletadas, manuseadas, acondicionadas, identificadas e transportadas, de modo a garantir a manutenção de sua integridade física e conferir conservação adequada ao produto.

Parágrafo único. A autenticidade das amostras deve ser garantida pela autoridade competente que estiver procedendo à coleta.

Art. 473. Nos casos de resultados de análises fiscais em desacordo com a legislação, o SIF notificará o interessado dos resultados analíticos obtidos e adotará as ações fiscais e administrativas pertinentes.

Art. 474. É facultado ao interessado requerer ao SIF a análise pericial na amostra de contraprova, nos casos em que couber, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas da data da ciência do resultado.

§ 1º Ao requerer a análise da contraprova, o interessado deve indicar no requerimento o nome do assistente técnico para compor a comissão pericial, podendo também indicar um substituto.

§ 2º O interessado deve ser notificado sobre a data, a hora e o laboratório, oficial ou credenciado, em que se realizará a análise pericial na amostra de contraprova, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas.

§ 3º Deve ser utilizada na análise pericial a amostra de contraprova que se encontra em poder do detentor ou interessado.

§ 4º Deve ser utilizada na perícia de contraprova o mesmo método de análise empregado na análise fiscal, salvo se houver concordância da comissão pericial quanto à adoção de outro.

§ 5º A análise pericial não deve ser realizada no caso da amostra de contraprova apresentar indícios de alteração ou de violação.

§ 6º Comprovada a violação ou o mau estado de conservação da amostra de contraprova, deve ser considerado o resultado da análise fiscal.

§ 7º Em caso de divergência quanto ao resultado da análise fiscal ou discordância entre os resultados desta com a da análise pericial de contraprova, deve-se realizar novo exame pericial sobre a amostra de contraprova em poder do laboratório ou do SIF local.

§ 8º O não comparecimento do representante indicado pelo interessado na data e hora determinadas ou a inexistência da amostra de contraprova sob a guarda do interessado implica na aceitação do resultado da análise fiscal.

Art. 475. O estabelecimento deve realizar controle de seu processo produtivo, por meio de análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas e demais que se fizerem necessárias para a avaliação da conformidade de matérias-primas e produtos de origem animal previstas em seu programa de autocontrole, de acordo com métodos com reconhecimento técnico e científico comprovados e dispondo de evidências auditáveis que comprovem a efetiva realização da mesma.

Art. 476. A coleta de amostras de produtos de origem animal registrados no SIF pode ser realizada em estabelecimentos varejistas, em caráter supletivo, visando atender a programas e a demandas específicas.

Art. 477. Os procedimentos de coleta, de acondicionamento e de remessa de amostras para análises fiscais, bem como sua frequência, serão estabelecidos pelo MAPA em normas complementares.

Art. 478. Os estabelecimentos podem arcar com os custos das análises fiscais em laboratórios credenciados em atendimento aos programas nacionais desde que sejam cientificados no momento da coleta das amostras e manifestem sua concordância expressa.

TÍTULO IX

DA REINSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA

Art. 479. Os produtos de origem animal podem ser reinspecionados sempre que necessário, antes de sua liberação para consumo interno, ou para o comércio interestadual ou internacional.

Parágrafo único. As matérias-primas e os produtos de origem animal submetidos a reinspeção, os critérios de amostragem e os demais procedimentos serão definidos em norma complementar.

Art. 480. A reinspeção dos produtos deve ser realizada em local ou em instalação que preserve suas condições sanitárias e abrange:

I - verificação das condições de integridade das embalagens, dos envoltórios e dos recipientes;

II - rotulagem e as marcas oficiais de inspeção, bem como as datas de fabricação e de validade;

III - avaliação das características sensoriais, quando couber;

IV - coleta de amostras para análises físicas, microbiológicas, físico-químicas, de biologia molecular, histológicas, quando couber;

V - documento sanitário de trânsito, quando couber;

VI - condições de manutenção e de higiene do veículo transportador e o funcionamento do equipamento de geração de frio, quando couber; e

VII - quando couber, o número e a integridade do lacre do SIF de origem ou do correspondente serviço oficial de controle do estabelecimento de procedência, no caso de produtos importados.

Art. 481. Na reinspeção de matérias-primas ou de produtos que apresentem evidências de alterações ou de fraudes devem ser aplicados os procedimentos previstos neste Decreto e em normas complementares.

§ 1º Os produtos que, na reinspeção, forem julgados impróprios para o consumo humano devem ser reaproveitados para a fabricação de produtos não comestíveis ou inutilizados, sendo vedada a sua destinação a outros estabelecimentos sem prévia autorização do SIF.

§ 2º Os produtos que, na reinspeção, permitam aproveitamento condicional ou rebeneficiamento devem ser submetidos a processamento específico autorizado e estabelecido pelo SIF, e novamente reinspecionados antes da liberação.

Art. 482. É permitido o aproveitamento condicional de matérias-primas e de produtos de origem animal em outro estabelecimento sob Inspeção Federal, desde que haja prévia autorização do SIF, além de efetivo controle de sua rastreabilidade e da comprovação do recebimento no destino.

TÍTULO X

DO TRÂNSITO E DA CERTIFICAÇÃO SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

CAPÍTULO I

DO TRÂNSITO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 483. O trânsito de matérias-primas e de produtos de origem animal deve ser realizado por meios de transporte apropriados, de modo a garantir a manutenção de sua integridade e permitir sua conservação.

§ 1º Os veículos, continentes ou compartimentos devem ser higienizados e desinfetados antes e após o transporte.

§ 2º Os veículos, os continentes ou os compartimentos utilizados para o transporte de matérias-primas e produtos frigorificados devem dispor de isolamento térmico e, quando necessário, de

equipamento gerador de frio e de instrumento de controle de temperatura, em atendimento ao disposto em normas complementares.

§ 3º É proibido o transporte de pescado fresco a granel, à exceção das espécies de grande tamanho, a juízo do DIPOA.

Art. 484. As matérias-primas e produtos de origem animal, quando devidamente rotulados e procedentes de estabelecimentos sob Inspeção Federal, têm livre trânsito e podem ser expostos ao consumo em território nacional ou ser objeto de comércio internacional para países que não possuem requisitos sanitários específicos, desde que atendidas às exigências deste Decreto e em normas complementares.

Parágrafo único. Só podem constituir objeto de comércio internacional para países que possuem requisitos sanitários específicos, as matérias-primas e os produtos de origem animal que atenderem a legislação do país importador e os requisitos sanitários acordados bi ou multilateralmente.

Art. 485. As matérias-primas e produtos de origem animal procedentes de estabelecimentos nacionais, quando em trânsito por portos, aeroportos, postos de fronteira ou aduanas especiais e recintos especiais de despacho aduaneiro de exportação, ficam sujeitos ao controle oficial, podendo ser fiscalizados ou reinspecionados ainda que se destinem ao comércio interestadual, de acordo com o disposto em normas complementares, respeitadas as competências específicas.

Art. 486. A importação de matérias-primas e produtos de origem animal só deve ser autorizada quando:

I- procederem de países cujo sistema de inspeção sanitária foi avaliado ou reconhecido como equivalente pelo DIPOA;

II - procederem de estabelecimentos habilitados à exportação para o Brasil;

III - estiverem previamente registrados pelo DIPOA;

IV - estiverem rotulados de acordo com a legislação específica; e

V - vierem acompanhados de certificado sanitário expedido por autoridade competente do país de origem nos termos acordados bilateralmente.

§ 1º O DIPOA estabelecerá os requisitos e procedimentos para a importação de amostras sem valor comercial, bem como para produtos para consumo em feiras, em eventos esportivos e de representações diplomáticas no Brasil.

§ 2º O MAPA estabelecerá, em normas complementares, os procedimentos para reconhecimento de equivalência de sistemas de inspeção sanitária de países estrangeiros, de habilitação e de alterações cadastrais de estabelecimentos estrangeiros, e de importação de produtos de origem animal.

Art. 487. A circulação no território nacional de matérias-primas e de produtos de origem animal importados só deve ser autorizada após:

I - fiscalização pela área competente da vigilância agropecuária internacional do MAPA; e

II - reinspeção pela área competente da vigilância agropecuária internacional ou pelo SIF.

§ 1º Após o procedimento de fiscalização deve ser fornecido documento de trânsito, com base nos elementos constantes do certificado sanitário expedido no país exportador, que deve seguir até o local de reinspeção.

§ 2º A critério do DIPOA a reinspeção de matérias-primas e produtos de origem animal importados pode ser dispensada, ficando a circulação dos mesmos autorizada após a fiscalização de que trata o inciso I deste artigo.

Art. 488. O MAPA definirá os pontos ingresso de produtos de origem animal importados que disponham de Unidade do Sistema de Vigilância Agropecuária Internacional instalada, local e estrutura adequados para reinspeção dos produtos, observando ainda requisitos da legislação de saúde animal.

Art. 489. A autoridade competente do MAPA determinará o retorno de quaisquer produtos de origem animal ao país de procedência ou outro destino, quando houver infração ao que dispõe este Decreto e em normas complementares.

§ 1º Quando não for possível o retorno da carga à origem, esta deverá ser inutilizada, sob acompanhamento do serviço oficial.

§ 2º As irregularidades detectadas serão comunicadas às autoridades sanitárias do país de origem, para fins de apuração de suas causas e de adoção de medidas corretivas e preventivas junto aos estabelecimentos habilitados.

§ 3º O DIPOA poderá adotar ações restritivas à importação de matérias-primas e produtos de origem animal suspendendo total ou parcialmente a aprovação dos países ou habilitação dos seus estabelecimentos.

CAPÍTULO II

DA CERTIFICAÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Art. 490. Os Certificados Sanitários Nacionais ou Internacionais e as Guias de Trânsito, emitidos para os produtos de origem animal, inclusive os destinados a provedoria de bordo, devem atender aos modelos estabelecidos pelo DIPOA.

Art. 491. Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, quando redigidos em língua estrangeira, devem ser traduzidos em vernáculo.

§ 1º Os Certificados Sanitários para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional devem ser assinados por Auditor Fiscal Federal Agropecuário com formação em Medicina Veterinária.

§ 2º Ao solicitar a emissão de Certificado Sanitário para produtos de origem animal destinados ao comércio internacional, o estabelecimento deve apresentar comprovação de que o produto a ser certificado atende aos requisitos do país importador, quando houver.

Art. 492. É obrigatória a emissão de Certificação Sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal.

§ 1º A critério do DIPOA pode ser dispensada a Certificação Sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal, conforme estabelecido neste Decreto e normas complementares, observada a legislação de saúde animal.

§ 2º Os procedimentos de emissão da Certificação Sanitária serão definidos em normas complementares.

Art. 493. É obrigatória a emissão de Certificação Sanitária para o trânsito de matérias-primas ou de produtos de origem animal destinados ao aproveitamento condicional ou à condenação.

§ 1º Nos casos de matérias-primas ou de produtos destinados ao aproveitamento condicional, é obrigatória a comprovação do recebimento destes pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 2º Nos casos de matérias-primas ou de produtos condenados, após desnaturação na origem, é obrigatória a comprovação do recebimento destes pelo estabelecimento de destino junto ao estabelecimento expedidor.

§ 3º O SIF pode impedir a expedição de novas partidas de matérias-primas ou de produtos até que haja o atendimento do disposto nos §§ 1º e 2º.

TÍTULO XI

DAS RESPONSABILIDADES, DAS MEDIDAS CAUTELARES, DAS INFRAÇÕES, DAS PENALIDADES E DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

CAPÍTULO I

DAS RESPONSABILIDADES E DAS MEDIDAS CAUTELARES

Seção I

Dos Responsáveis pela Infração

Art. 494. São responsáveis pela infração às disposições deste Decreto, para efeito de aplicação das penalidades nele previstas, as pessoas físicas ou jurídicas:

I - fornecedoras de matérias-primas ou de produtos de origem animal, desde a origem até o recebimento nos estabelecimentos registrados ou relacionados no DIPOA;

II - proprietárias, locatárias ou arrendatárias de estabelecimentos registrados ou relacionados no DIPOA onde forem recebidos, manipulados, beneficiados, processados, fracionados, industrializados, conservados, acondicionados, rotulados, armazenados, distribuídos ou expedidos matérias-primas ou produtos de origem animal;

III - que expedirem ou transportarem matérias-primas ou produtos de origem animal; e

IV - importadoras e exportadoras de matérias-primas ou produtos de origem animal.

Parágrafo único. A responsabilidade a que se refere este artigo abrange as infrações cometidas por quaisquer empregados ou prepostos das pessoas físicas ou jurídicas que exerçam atividades industriais e comerciais de produtos de origem animal ou de matérias-primas.

Seção II

Das Medidas Cautelares

Art. 495. Se houver evidência ou suspeita de que um produto de origem animal represente risco à saúde pública ou tenha sido alterado, adulterado ou falsificado, o MAPA adotará, isolada ou cumulativamente, as seguintes medidas cautelares:

- I - apreensão do produto;
- II - suspensão provisória do processo de fabricação ou de suas etapas;
- III - coleta de amostras do produto para realização de análises laboratoriais.

§ 1º Sempre que necessário, será determinada a revisão dos programas de autocontrole dos estabelecimentos.

§ 2º A retomada do processo de fabricação ou a liberação do produto sob suspeita serão autorizadas caso o SIF constate a inexistência ou cessação da causa que motivou a adoção da medida cautelar.

§ 3º O disposto neste artigo não afasta as competências de outros órgãos fiscalizadores, na forma da legislação.

CAPÍTULO II

DAS INFRAÇÕES

Art. 496. Constituem infrações ao disposto neste Decreto, além de outras nele previstas:

- I - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do DIPOA;
- II - não realizar as transferências de responsabilidade previstas neste Decreto ou deixar de fazer a notificação necessária ao comprador, locatário ou arrendatário sobre essa exigência legal, por ocasião da venda ou locação ou arrendamento;
- III - desobedecer ou inobservar os preceitos de bem-estar animal dispostos neste Decreto e em normas complementares referentes aos produtos de origem animal;
- IV - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e preparo de matérias-primas e produtos;
- V - utilizar rótulo em desacordo com a legislação específica;
- VI - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

VII - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens em condições inadequadas;

VIII - ultrapassar a capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;

IX - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;

X - elaborar produtos em desacordo com a legislação específica ou com os processos de fabricação, de formulação e de composição registrados pelo DIPOA;

XI - elaborar produtos que não possuam processos de fabricação, de formulação e de composição registrados no DIPOA;

XII - utilizar produtos com prazo de validade vencida, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

XIII - expedir produtos sem rótulos ou cujos rótulos não tenham sido registrados no DIPOA;

XIV - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação específica;

XV - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse ao MAPA e ao consumidor.

XVI - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

XVII - ceder ou utilizar de forma irregular lacres, carimbos oficiais, rótulos e embalagens;

XVIII - não cumprir os prazos previstos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos em resposta ao SIF relativos a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações.

XIX - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no DIPOA ou que não conste no cadastro geral do SISBI;

XX - expedir ou distribuir produtos oriundos de um estabelecimento como se fosse de outro;

XXI - embaraçar a ação de servidor do MAPA no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

XXII - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir ou tentar subornar servidor do MAPA;

- XXIII - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;
- XXIV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;
- XXV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- XXVI - produzir ou expedir para fins comestíveis produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- XXVII - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XXVIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XXIX- fraudar documentos oficiais;
- XXX- expedir para o comércio internacional produtos elaborados em desacordo com as normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; e
- XXXI- não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.
- Art. 497. Consideram-se impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentam, no todo ou em parte, as matérias-primas ou produtos de origem animal que:
- I - apresentem-se alterados;
 - II - apresentem-se fraudados;
 - III - apresentem-se danificados por umidade ou fermentação, rançosos, com características físicas ou sensoriais anormais, contendo quaisquer sujidades ou que demonstrem pouco cuidado na sua manipulação, elaboração, conservação ou acondicionamento;
 - IV - contenham substâncias ou contaminantes que não possuam limite estabelecido em legislação, mas que possam prejudicar a saúde do consumidor;
 - V - contenham substâncias tóxicas ou compostos radioativos em níveis acima dos limites permitidos em legislação específica;
 - VI - não atendam aos padrões fixados neste Decreto e em normas complementares;
 - VII - contenham microrganismos patogênicos em níveis acima dos limites permitidos neste Decreto, em normas complementares e em legislação específica;
 - VIII - revelem-se inadequados aos fins a que se destinam;
 - IX - contenham contaminantes, resíduos de agrotóxicos, de produtos de uso veterinário acima dos limites estabelecidos em legislação específica do MAPA e do órgão regulador da saúde;

X - obtidos de animais que estejam sendo submetidos a tratamento com produtos de uso veterinário durante o período de carência recomendado pelo fabricante;

XI - obtidos de animais que receberam alimentos ou produtos de uso veterinário que possam prejudicar a qualidade do produto;

XII - apresentem embalagens estufadas;

XIII - apresentem embalagens defeituosas, expondo seu conteúdo à contaminação e à deterioração;

XIV - o prazo de validade esteja expirado;

XV - não possuam procedência conhecida; ou

XVI - não estejam claramente identificados como oriundos de estabelecimento sob inspeção sanitária oficial.

Parágrafo único. Outras situações não previstas nos incisos acima podem tornar as matérias-primas e produtos impróprios para consumo humano, a juízo do DIPOA.

Art. 498. Além dos casos previstos no art. 497, as carnes ou os produtos cárneos devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - obtidos de animais que se enquadrem nos casos de condenação previstos neste Decreto e em normas complementares;

II - mofados ou bolorentos, exceto nos produtos em que a presença de mofos seja uma consequência natural de seu processamento tecnológico; ou

III - infestado por parasitas ou com indícios de ação por insetos ou roedores.

Parágrafo único. São ainda considerados impróprios para consumo humano a carne ou produtos cárneos obtidos de animais ou matérias-primas animais não submetidos à inspeção sanitária oficial.

Art. 499. Além dos casos previstos no art. 497, o pescado ou os produtos de pescado devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando:

I - estiverem em mau estado de conservação e com aspecto repugnante;

II - apresentem sinais de deterioração;

III - portadores de lesões ou doenças;

IV - apresentem infecção muscular maciça por parasitas;

V - tratados por antissépticos ou conservadores não autorizados pelo DIPOA;

VI - recolhidos já mortos, salvo quando capturados em operações de pesca; ou

VII - apresentarem perfurações dos envoltórios dos embutidos por parasitos.

Art. 500. Além dos casos previstos no art. 497, os ovos e seus derivados devem ser considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, quando apresentarem:

I - alterações da gema e da clara, com gema aderente à casca, gema rompida, presença de manchas escuras ou de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária ou em adiantado estado de desenvolvimento;

II - mumificação ou que estejam secos por outra causa;

III - podridão vermelha, negra ou branca;

IV - contaminação por fungos, externa ou internamente;

V - sujidades externas por materiais estercoreais ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos;

VI - rompimento da casca e que estiverem sujos; ou

VII- rompimento da casca e das membranas testáceas.

Parágrafo único. São também considerados impróprios para consumo humano os ovos que foram submetidos ao processo de incubação.

Art. 501. Além dos casos previstos no art. 497 considera-se impróprio para qualquer tipo de aproveitamento o leite cru quando:

I - provenha de propriedade interdita pela autoridade de saúde animal competente;

II - na seleção da matéria-prima apresente resíduos de produtos inibidores, de neutralizantes de acidez, de reconstituintes de densidade ou do índice crioscópico, de conservadores, de agentes inibidores do crescimento microbiano ou de outras substâncias estranhas à sua composição;

III - apresente corpos estranhos ou impurezas que causem repugnância; ou

IV - revele presença de colostro.

Parágrafo único. O leite considerado impróprio para qualquer tipo de aproveitamento, bem como toda a quantidade a que tenha sido misturado, deve ser descartado e inutilizado pelo estabelecimento.

Art. 502. Além dos casos previstos nos art.s 497 e 501 considera-se impróprio para produção de leite para consumo humano direto o leite cru quando:

I - não atenda as especificações previstas no art. 248 e em normas complementares; ou

II - não seja aprovado nos testes de estabilidade térmica estabelecidos em normas complementares.

Art. 503. Além dos casos previstos no art. 497 são considerados impróprios para consumo humano, na forma como se apresentam, o mel e o mel de abelhas sem ferrão que evidenciem fermentação avançada ou hidroximetilfurfural acima do estabelecido conforme disposto em normas complementares.

Art. 504. Para efeito das infrações previstas no presente Decreto as matérias-primas e os produtos podem ser considerados alterados ou fraudados.

Parágrafo único. São considerados fraudados as matérias-primas ou produtos que apresentem adulterações ou falsificações.

I - adulterações:

a) as matérias-primas e produtos que tenham sido privados parcial ou totalmente de seus componentes característicos em razão da substituição por outros inertes ou estranhos, em desacordo com a legislação específica;

b) as matérias-primas e produtos que tenham sido adicionados de ingredientes, de aditivos, de coadjuvantes de tecnologia ou de substâncias de qualquer natureza com o objetivo de dissimular ou ocultar alterações, deficiências de qualidade da matéria-prima, defeitos na elaboração ou aumentar o volume ou peso do produto;

c) os produtos em que, na sua manipulação ou elaboração, tenham sido empregados matérias-primas ou ingredientes impróprios ou em desacordo com o RTIQ ou formulação indicada no registro do produto;

d) os produtos em que tenham sido empregados ingredientes, aditivos ou coadjuvantes de tecnologia diferentes daqueles expressos na formulação original ou sem prévia autorização do DIPOA; ou

e) os produtos que sofrerem alterações na data de fabricação, data ou prazo de validade.

II - falsificações:

a) quando forem usadas denominações diferentes das previstas neste Decreto, em normas complementares ou no registro de produtos junto ao DIPOA;

b) os que tenham sido elaborados, fracionados ou reembalados e expostos ou não ao consumo com a aparência e as características gerais de um produto registrado junto ao DIPOA e se denomine como este, sem que o seja;

c) quando o rótulo do produto contenha dizeres, gravuras ou qualquer expressão que induza o consumidor a erro ou confusão, quanto à origem, natureza ou qualidade do produto ou lhe atribua qualidade terapêutica ou medicamentosa;

d) os que tenham sido elaborados de espécie diferente da declarada no rótulo ou divergente da indicada no registro do produto; ou

e) os que não tenham sofrido o processamento especificado em seu registro, expostos ou não ao consumo, e que estejam indicados como um produto processado.

Art. 505. O MAPA estabelecerá, em normas complementares, os critérios de destinação de matérias-primas e de produtos julgados impróprios para o consumo humano, na forma em que se apresentem, incluindo sua inutilização ou aproveitamento condicional, quando tecnicamente viável.

Art. 506. Nos casos previstos no art. 496, independentemente da penalidade administrativa aplicável, podem ser adotados os seguintes procedimentos:

I - nos casos de apreensão, após reinspeção completa, as matérias-primas e produtos podem ser condenados ou pode ser autorizado o seu aproveitamento condicional para a alimentação humana, conforme disposto em normas complementares; e

II - nos casos de condenação, pode ser permitido o aproveitamento das matérias-primas e dos produtos para fins não comestíveis.

CAPÍTULO III

DAS PENALIDADES

Art. 507. As penalidades a serem aplicadas por autoridade competente terão natureza pecuniária ou consistirão em obrigação de fazer ou de não fazer, assegurado os direitos à ampla defesa e contraditório.

Art. 508. Sem prejuízo das responsabilidades civis e penais cabíveis, a infração de dispositivos deste Decreto ou de normas complementares referentes aos produtos de origem animal, considerada a sua natureza e gravidade, acarretará, isolada ou cumulativamente, as seguintes sanções:

I - advertência, quando o infrator for primário e não tiver agido com dolo ou má-fé;

II - multas, tendo como valor máximo o correspondente ao valor fixado em legislação específica, nos casos não compreendidos no inciso anterior, observadas as seguintes gradações:

a) para infrações leves, multa de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor máximo;

b) para infrações moderadas, multa de 20% (vinte por cento) a 40% (quarenta por cento) do valor máximo;

c) para infrações graves, multa de 40% (quarenta por cento) a 80% (oitenta por cento) do valor máximo; e

d) para infrações gravíssimas, multa de 80% (oitenta por cento) a 100% (cem por cento) do valor máximo.

III - apreensão ou condenação das matérias-primas e dos produtos de origem animal, quando não apresentarem condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam, ou forem adulteradas;

IV - suspensão de atividade que cause risco ou ameaça de natureza higiênico-sanitária ou no caso de embaraço à ação fiscal;

V - interdição total ou parcial do estabelecimento quando a infração consistir na adulteração ou falsificação habitual do produto ou se verificar, mediante inspeção técnica realizada pela autoridade competente, a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas; e

VI - cassação de registro ou do relacionamento do estabelecimento.

§ 1º As multas previstas neste artigo serão agravadas até o grau máximo, nos casos de artifício, ardid, simulação, desacato, embaraço ou resistência à ação fiscal.

§ 2º A interdição ou a suspensão podem ser levantadas após o atendimento das exigências que as motivaram, exceto nos casos previstos no art. 517.

§ 3º Se a interdição total ou parcial não for levantada, nos termos do § 2º deste artigo, decorridos 12 (doze) meses, será cancelado o registro ou relacionamento do estabelecimento.

Art. 509. Para fins de aplicação da sanção de multa de que trata o inciso II do artigo anterior, são consideradas:

I- infrações leves as compreendidas nos incisos I e II do art. 496;

II- infrações moderadas as compreendidas nos incisos III a IX do art. 496;

III- infrações graves as compreendidas nos incisos X a XX do art. 496; e

IV- infrações gravíssimas as compreendidas nos incisos XXI a XXXI do art. 496.

§ 1º As infrações classificadas como leves, moderadas ou graves poderão receber graduação superior, nos casos em que a falta cometida implicar em risco a saúde ou aos interesses dos consumidores.

§ 2º Aos que cometerem outras infrações ao presente Decreto ou normas complementares será aplicada multa no valor correspondente a 20% (vinte por cento) a 100% (cem por cento) do valor máximo de multa, de acordo com a gravidade da falta e circunstâncias atenuantes e agravantes previstas no art. 510.

Art. 510. Para efeito da fixação dos valores de multa de que trata o Inciso II do art. 508, serão considerados, além da gravidade do fato, em vista de suas consequências para a saúde humana e a defesa dos interesses do consumidor, os antecedentes do infrator e as circunstâncias atenuantes e agravantes.

§ 1º São consideradas circunstâncias atenuantes quando:

I - o infrator é primário;

II - a ação do infrator não tiver sido fundamental para a consecução do fato;

III - o infrator, espontaneamente procurar minorar ou reparar as consequências do ato lesivo que lhe for imputado;

IV - a infração cometida configurar-se sem dolo ou má-fé;

V - a infração tiver sido cometida acidentalmente;

VI - a infração não possibilitar em vantagem econômica para o infrator; ou

VII - a infração não afetar a qualidade do produto.

§ 2º São consideradas circunstâncias agravantes:

I - ser o infrator reincidente;

II - ter o infrator cometido a infração visando obter qualquer tipo de vantagem;

III - se, tendo conhecimento de ato lesivo à saúde pública, o infrator deixar de tomar as providências para evitá-lo;

IV - ter o infrator coagido outrem para a execução material da infração;

V - ter a infração consequência danosa para a saúde pública ou para o consumidor;

VI - ter o infrator colocado obstáculo ou embaraço à ação da fiscalização ou à inspeção;

VII - ter o infrator agido com dolo ou má-fé; ou

VIII - ter descumprido as obrigações de depositário relativas à guarda do produto.

§ 3º Havendo concurso de circunstâncias atenuantes e agravantes, a aplicação da pena deve ser considerada em razão das que sejam preponderantes.

§ 4º Verifica-se reincidência quando o infrator cometer nova infração depois do trânsito em julgado da decisão administrativa que o tenha condenado pela infração anterior podendo ser genérica ou específica.

§ 5º A reincidência genérica é caracterizada pelo cometimento de nova infração, e a específica, pela repetição de infração já anteriormente cometida.

§ 6º Quando a mesma infração for objeto de enquadramento em mais de um dispositivo deste Decreto, prevalece para efeito de punição o enquadramento mais específico em relação ao mais genérico.

Art. 511. As multas a que se refere o presente Decreto não isentam o infrator da apreensão ou da inutilização do produto, da interdição total ou parcial de instalações, da suspensão de atividades ou da cassação do registro ou relacionamento do estabelecimento, quando tais medidas couberem, nem tampouco de ação criminal.

Parágrafo único. A cassação do relacionamento será aplicada pelo Chefe do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na Unidade da Federação à qual está subordinado o estabelecimento e a cassação do registro é da alçada do Diretor do DIPOA.

Art. 512. Apurando-se no mesmo processo administrativo a prática de duas ou mais infrações, as penalidades serão aplicadas cumulativamente para cada artigo infringido.

Art. 513. Para fins de aplicação das sanções de que trata o inciso III do art. 508, será considerado que as matérias primas e os produtos de origem animal não apresentam condições higiênico-sanitárias adequadas ao fim a que se destinam ou se encontram adulterados quando observadas as seguintes situações, sem prejuízo de outros previstos neste Decreto:

I - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

II - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

III - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;

IV - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;

V - produzir ou expedir para fins comestíveis produtos que sejam impróprios ao consumo humano;

VI - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;

VII - elaborar produtos em desacordo com a legislação específica ou com os processos de fabricação, formulação e composição registrados pelo DIPOA; ou

VIII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento.

§ 1º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção, de transporte e de destruição dos produtos condenados.

§ 2º Cabe ao infrator arcar com os eventuais custos de remoção e de transporte dos produtos apreendidos e perdidos em favor da União que serão destinados aos programas de segurança alimentar e combate à fome, nos termos do §4º do art. 2º da Lei nº 7.889, de 1989.

Art. 514. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 508, caracterizam atividades de risco ou situações de ameaça de natureza higiênico-sanitária quando observados os seguintes achados, sem prejuízo de outros previstos neste Decreto:

I - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos;

II - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

III - alterar ou fraudar qualquer matéria-prima, ingrediente ou produto de origem animal;

IV - expedir matérias-primas, ingredientes, produtos ou embalagens armazenados em condições inadequadas;

- V - receber, utilizar, transportar, armazenar ou expedir matéria-prima, ingrediente ou produto desprovido de comprovação de sua procedência;
- VI - simular a legalidade de matérias-primas, ingredientes ou produtos de origem desconhecida;
- VII - utilizar produtos com prazo de validade vencido, apor aos produtos novas datas depois de expirado o prazo ou apor data posterior à data de fabricação do produto;
- VIII - produzir ou expedir produtos que representem risco à saúde pública;
- IX - produzir ou expedir para fins comestíveis produtos que sejam impróprios ao consumo humano;
- X - utilizar matérias-primas e produtos condenados ou não inspecionados no preparo de produtos usados na alimentação humana;
- XI - utilizar processo, substância, ingredientes ou aditivos em desacordo com a legislação específica;
- XII - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;
- XIII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse ao MAPA e ao consumidor;
- XIV - alterar, fraudar, adulterar ou falsificar registros sujeitos à verificação pelo SIF;
- XV - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;
- XVI - ultrapassar capacidade máxima de abate, de industrialização, de beneficiamento ou de armazenagem;
- XVII - deixar de apresentar documentos que sirvam como embasamento para a comprovação da higidez ao MAPA dos produtos expedidos, em atendimento à solicitação, intimação ou notificação;
- XVIII - adquirir, manipular, expedir ou distribuir produtos de origem animal oriundos de estabelecimento não registrado ou relacionado no DIPOA ou que não conste no cadastro geral do SISBI; ou
- XIX - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 515. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso IV do art. 508, caracterizam embargo à ação fiscalizadora quando observadas as seguintes situações, sem prejuízo de outras previstas neste Decreto:

I - embaraçar a ação de servidor do MAPA no exercício de suas funções, visando dificultar, retardar, impedir, restringir ou burlar os trabalhos de fiscalização;

II - desacatar, intimidar, ameaçar, agredir, tentar subornar servidor do MAPA;

III - omitir elementos informativos sobre composição centesimal e tecnológica do processo de fabricação;

IV - simular a legalidade de matérias-primas, de ingredientes ou de produtos de origem desconhecida;

V - construir, ampliar ou reformar instalações sem a prévia aprovação do DIPOA;

VI - utilizar, substituir, subtrair ou remover, total ou parcialmente, matéria-prima, produto, rótulo ou embalagem, apreendidos pelo SIF e mantidos sob a guarda do estabelecimento;

VII - prestar ou apresentar informações, declarações ou documentos falsos ou inexatos perante o órgão fiscalizador, referente à quantidade, qualidade e procedência das matérias-primas, dos ingredientes e dos produtos ou qualquer sonegação de informação que seja feita sobre assunto que, direta ou indiretamente, interesse ao MAPA e ao consumidor;

VIII - fraudar documentos oficiais;

IX - fraudar registros sujeitos à verificação pelo SIF;

X - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento a planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações;

XI - expedir para o comércio internacional produtos elaborados em desacordo com as normas complementares relativas à exportação de produtos de origem animal; ou

XII - não realizar o recolhimento de produtos que possam incorrer em risco à saúde ou aos interesses do consumidor.

Art. 516. Para fins de aplicação da sanção de que trata o inciso V do art. 508, caracterizam a inexistência de condições higiênico-sanitárias adequadas, quando observadas as seguintes situações, sem prejuízo de outras previstas neste Decreto:

I - desobedecer ou inobservar as exigências sanitárias relativas ao funcionamento e higiene das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, bem como dos trabalhos de manipulação e de preparo de matérias-primas e produtos; ou

II - não cumprir os prazos estabelecidos em seus programas de autocontrole, bem como nos documentos expedidos ao SIF, em atendimento à planos de ação, fiscalizações, autuações, intimações ou notificações relativas à manutenção ou higiene das instalações.

Art. 517. As sanções de interdição total ou parcial do estabelecimento em decorrência de adulteração ou falsificação habitual do produto ou de suspensão de atividades em decorrência de embaraço à ação fiscalizadora serão aplicadas pelo período mínimo de 7 (sete) dias, o qual poderá ser

acrescido para 15 (quinze), 30 (trinta) ou 60 (sessenta) dias, tendo em vista o histórico de infrações, as sucessivas reincidências e as demais circunstâncias agravantes previstas no art. 510.

Art. 518. Caracteriza-se a habitualidade na adulteração ou falsificação de produtos quando constatada a idêntica infração por 3 (três) vezes, consecutivas ou não, dentro do período de 12 (doze) meses.

Art. 519. As sanções de cassação de registro ou de relacionamento do estabelecimento devem ser aplicadas nos casos de:

I - reincidência na prática das infrações de maior gravidade previstas neste Decreto ou em normas complementares;

II - reincidência em infração cuja penalidade tenha sido a interdição do estabelecimento ou suspensão de atividades, nos períodos máximos fixados no art. 517; ou

III - não levantamento da interdição do estabelecimento decorrido 12 (doze) meses.

CAPÍTULO IV

DO PROCESSO ADMINISTRATIVO

Art. 520. O descumprimento às disposições deste Decreto e das normas complementares será apurado em processo administrativo devidamente instruído, iniciado com a lavratura do auto de infração.

Art. 521. O auto de infração será lavrado por Auditor Fiscal Federal Agropecuário que houver constatado a infração, no local onde foi comprovada a irregularidade ou no órgão de fiscalização do MAPA.

Art. 522. O auto de infração deve ser claro e preciso, sem rasuras nem emendas, e deve descrever a infração cometida e a base legal infringida.

Art. 523. O auto de infração será lavrado em modelo próprio a ser estabelecido pelo DIPOA do MAPA.

Art. 524. A assinatura e data apostas no auto de infração por parte do autuado, ao receber sua cópia, constitui-se em intimação válida para todos os efeitos legais.

§ 1º Quando da recusa do autuado em assinar o auto de infração, o fato deve ser consignado no próprio auto de infração.

§ 2º A ciência expressa do auto de infração deve ocorrer pessoalmente, por via postal, com aviso de recebimento (AR), por telegrama ou outro meio que assegure a certeza da cientificação do interessado.

Art. 525. A defesa do autuado deve ser apresentada por escrito, em vernáculo e protocolizada na representação do MAPA mais próxima junto à Unidade da Federação onde ocorreu a infração, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data da cientificação oficial.

Art. 526. Juntada ao processo a defesa ou o termo de revelia, o Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal na Unidade da Federação de jurisdição da ocorrência da infração deve instruí-lo com relatório e o Chefe desse Serviço proceder o julgamento em primeira instância.

Art. 527. Do julgamento em primeira instância, cabe recurso, em face de razões de legalidade e do mérito, no prazo de 10 (dez) dias contados a partir da ciência ou divulgação oficial da decisão.

Parágrafo único. O recurso tempestivo tem efeito suspensivo sobre a penalidade aplicada e deve ser dirigido à autoridade que proferiu a decisão, a qual, se não a reconsiderar, encaminhará o processo administrativo ao Diretor do DIPOA, para proceder ao julgamento em segunda instância.

Art. 528. A autoridade competente para decidir recurso em segunda e última instância é o Diretor do DIPOA, respeitados os prazos e procedimentos previstos para a interposição de recurso na instância anterior.

Art. 529. O não recolhimento do valor da multa no prazo de 30 (trinta) dias, comprovado nos autos do processo transitado em julgado, implica no encaminhamento do débito para inscrição em dívida ativa da União.

Art. 530. Será dado conhecimento público dos produtos e estabelecimentos que incorrerem em adulteração ou falsificação comprovadas em processos com trânsito em julgado no âmbito administrativo.

Parágrafo único. Igualmente, pode ser divulgado o recolhimento de produtos que coloquem em risco a saúde ou os interesses do consumidor.

Art. 531. A lavratura do auto de infração não isenta o infrator do cumprimento da exigência que a tenha motivado.

TÍTULO XII

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 532. O DIPOA e o órgão regulador da saúde devem atuar em conjunto para definição de procedimentos de inspeção e fiscalização de produtos alimentícios que contenham produtos de origem animal em diferentes proporções e que não permitam seu enquadramento clássico como um produto de origem animal, no sentido de assegurar a identidade, a qualidade e os interesses dos consumidores.

Parágrafo único. Os procedimentos de que trata o **caput** incluem a atuação conjunta nos procedimentos de importação ou exportação dos produtos alimentícios e de certificação sanitária internacional destes produtos.

Art. 533. Os rótulos de produtos importados já registrados em língua estrangeira que se utilizam de etiquetas adesivas com tradução em vernáculo das informações obrigatórias podem ser utilizados até o final da validade de seu registro.

Art. 534. Serão instituídos, no âmbito do DIPOA, comitês técnico-científicos de caráter consultivo, sem ônus remuneratório, para tratar de assuntos inerentes à inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Parágrafo único. A composição do comitê e a designação dos integrantes serão definidas em norma complementar do MAPA.

Art. 535. O DIPOA poderá adotar procedimentos complementares de inspeção e fiscalização decorrentes da existência ou suspeita de: doenças, exóticas ou não; de surtos; ou de quaisquer outros eventos que possam comprometer a saúde pública e a saúde animal.

Parágrafo único. Quando, nas atividades de fiscalização e inspeção sanitária, houver suspeita de doenças infectocontagiosas de notificação imediata, o SIF deve notificar ao serviço oficial de saúde animal.

Art. 536. Os casos omissos ou as dúvidas que se suscitarem na execução deste Decreto serão resolvidos pelo DIPOA, com base em informações técnico-científicas.

Art. 537. As penalidades aplicadas, após o trânsito em julgado administrativo, serão consideradas para determinação da reincidência em relação a fato praticado depois do início da vigência deste Decreto.

Art. 538. Fica determinado o prazo de 1 (um) ano aos estabelecimentos registrados ou relacionados no MAPA para se adequarem às disposições deste Decreto, a contar da sua data de entrada em vigor.

Art. 539. O MAPA expedirá as normas complementares necessárias à execução deste Decreto.

Art. 540. As normas complementares existentes permanecem em vigor até a nova regulamentação a ser expedida em razão do presente Decreto desde que não colidam com o disposto no mesmo.

Art. 541. Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 542. Ficam revogados os Decretos nº 30.691, de 29 de março de 1952, nº 39.093, de 30 de abril de 1956, nº 1.255, de 25 de junho de 1962, nº 56.585 de 20 de julho de 1965, nº 1.236, de 2 de setembro de 1994, nº 1.812, de 8 de fevereiro de 1996, nº 2.244, de 4 de junho de 1997, nº 6.385, de 28 de fevereiro de 2008, Art. 3º do Decreto nº 7.216 de 17 de junho de 2010, nº 8.444 de 06 de maio de 2015 e nº 8.681 de 23 de fevereiro de 2016.

Brasília, de dezembro de 2016